This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

KE
10936
HDI
HW 23JR L

KE 10936

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Tägliches
Küchen-Zeddel-Buch

mit Rücksicht auf die Jahreszeit,

oder:

was können, sollen und wollen wir essen?

Zur

Bequemlichkeit der Frauen und Köchinnen

geschrieben

von

August Erdmann Lehmann,
Lehrer der Kochkunst.

Dritte Auflage.

Preis: 12 ggr.

Dresden, 1825,
in der Hilscherschen Buchhandlung.

Digitized by Google

KE 10936

HARVARD UNIVERSITY LIBRARY 47*38

Jesus Sirach, Cap. 30. v. 27.

Digitized by Google

Vorrede.

Da es Vielen, die die Speisen zu verfertigen und die Küche zu besorgen haben, vorzüglich den Frauen und auch denen Köchinnen, ein großer Gefallen und sehr bequem seyn wird, wenn sie durch Beihülfe eines Buches mit leichterer Mühe überdenken könnten, welche Speisen sie für den nächsten Tag wählen und zubereiten wollen; denn eine große Verlegenheit bleibt es immer, wenn man sich auf Veränderungen, oder auf manche Speisen wohl gar nicht sogleich besinnen kann. So habe ich denn auf mehrere Veranlassung gegenwärtiges Buch geschrieben und herausgegeben, man darf also dasselbe nur zur Hand nehmen, den Datum aufsuchen, so wird man gewiß einige Speisen auffinden, die der Jahreszeit angemessen, und die ich so gewählt habe, daß selbige so ziemlich bekannt und zu verfertigen sind, ohne in das künstliche Fach zu kommen; dies bleibt den geschickten Herrn Köchen überlassen, eben so wird man auch eine Zusammensetzung von Speisen finden, worauf man sich außerdem nicht besonnen, oder es gewagt hätte zu geben; findet man an dem bestimmten Tage nichts befriedigendes für seinen Geschmack, nun so suche man einige Tage vor- oder rückwärts, so hoffe ich doch, daß man einen Küchenzettel herausfinden und nehmen wird. Nun kommt freilich sehr viel auf die Köchin an, wie sie das Zusammensetzen der Speisen versteht, und das nur

Digitized by Google

wählt, was zu haben ist? und womit sie gedenkt fertig zu werden. Ueberhaupt wäre es sehr gut, wenn man der Köchin mehr Zeit zum Verfertigen der Speisen vergönnte, und sie nicht durch andere, öfters gar nicht passende Arbeiten von ihren eigentlichen Berufsgeschäften abhielt, denn bei dem Kochen kommt die Zeit und Reinlichkeit sehr in Anspruch, und da übrigens den sonst guten Geschöpfen die Sache oft sehr schwer von Händen geht, so ist auch bei beschränkter Zeit nicht viel Gutes und Reinliches zu erwarten, so muß aber auch jede Köchin sich bestreben, wenn sie an einer Sache anfängt zu arbeiten, sogleich auch ans Ende zu kommen, und nicht Stundenlang bei einer Beschäftigung verweilen, welche hätte in kürzerer Zeit bewerkstelligt werden können, und wer dies weiß und gesehen hat, wird sich über diese Meinung nicht wundern.

Wenn man nun einen Küchenzettel entwerfen will, muß man sich nach folgenden Eintheilungen richten, als:

1. Die Suppe muß des Mittags jederzeit von Fleischbrühe seyn, was man hinein geben will, hängt lediglich von dem Verfertiger ab. Des Abends kann man Wein-, Bier-, Milch- und Wassersuppen wählen.
2. Giebt man allezeit kleine Pastetchen, welche Art es immer sey, ferner alles, was in dem Behmannschen Kochbuche nach Nr. 1 bezeichnet oder dem ähnlich ist.

Digitized by Google

5. Das Rindfleisch als Hauptspeise, es sey nun gedämpft, gedünst, gespickt, geräuchert oder gekocht, zu ersterm gehören alle pikanten Saucen, auch glacirte Erdäpfel, und zu den zwei letztern alle zu habende Gemüse und Saucen, so auch Senf, (welcher mit etwas Zucker, Salz und Essig eingerührt ist).

4. Pflegt man die sogenannten Einschiebeessen zu geben, dahin gehören: warme Pasteten, Kalbskeulen, Schinken, Cotelettes, Fricandeaux mit Sauce, Papitons, Timbal und alles, was im Kochbuche nach Nr 2 bezeichnet ist.

5. Kommen die Fische, Krebse, kalte Pasteten, Aspic, und alles, was nach Nr. 3 steht.

6. Giebt man die Mehlspeisen ꝛc.

7. Den Braten nebst Sallat und Compôtes.

8. Die Crêmes und Gelées.

9. Torten oder sonstige Backerei, Gefrornes, Desert und ganz zuletzt Liqueurs und heißen starken Kaffee.

Nun muß aber eine geschickte Köchin nicht beim Worte stehen bleiben, und wenn es z. B. heißt: Rindfleisch mit Kohlraby, so kann sie auch das Fleisch dämpfen oder einsetzen (wie es einige nennen), und mit allerlei Saucen und Gemüsen geben, ferner: statt Kalbskeule mit Sauce, kann sie Fricandeaux daraus fertigen, oder gefüllt, oder gespickt, je feiner, desto besser und

Digitized by Google

lobenswerther ist es für eine Köchin. Denn wenn ich jedes beschreiben wollte, wie man es machen sollte und könnte? so würde dies Buch sehr stark werden; dies sind gleichsam nur Winke, die eine kluge Frau vom Hause, oder Köchin, schon zu deuten und auszubilden verstehen wird, und ich will wünschen, daß dieses kleine Buch Vielen von großem Nutzen seyn möge. Sollten es aber vielleicht Manche besser wissen und verstehen, so will ich dabei bemerken, daß nichts vollkommenes zu finden ist, auch muß man nicht glauben und verlangen, daß ein Koch oder Köchin alles wissen und verstehen soll und kann, was zu dem Fache gehört. Ueberhaupt muß man sich von keinem Menschen eine zu große Idee machen, denn es ist alles nur Stückwerk und Einbildung.

Der Verfasser.

NB. Die nachstehenden Speisen sind fast alle in dem Lohmannschen Kochbuche beschrieben (und wie sie gefertigt werden sollen) und zu finden.

Digitized by Google

Der Anfang

zeigt hier für eine große Tafel zu seyn; jedoch für einen kleinen Tisch wird man auch einige Speisen herausfinden können.

Am 1. Januar.

1. Suppe à la Reine.
2. Suppe au jus.
3. Boef à la mode.
4. Schöpskeule mit glacirten Zwiebeln.
5. Ente mit Rübchen, Bratwurst und Kastanien.
6. Fricandeaux mit Sauce.
7. Kleine Pastetchen.
8. Picklinge in Kästchen.
9. Gebackene Tauben.
10. Reisbirnen mit Ragout.
11. Pastete von Capaun.
12. Haasen au gradin.

Zweiter Gang.

1. Hirschbraten.
2. Capaunbraten.
3. Mehlspeise mit Citronen.
4. Linzer Torte.
5. Forellen.
6. Schinken mit Aspic.
7. Carviol mit Käse.
8. Miraton von Krebsen und Kalbsmilch.
9. Zuckerringel.
10. Gelée von Kirschen.
11. Blanc-mangé.
12. Aepfel-Compôte.

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. Kalbskeule mit Sauce.
3. Hühner en fricassé.
4. Birnen-Compôte.

Am 2. Januar.

1. Suppe rosoly.
2. Rindfleisch mit Kohl.
3. Huhn mit Muscheln.
4. Kalbsbrust farcirt mit Krebs-Coulis.
5. Coteletten mit Senfsauce.
6. Zunge mit Meerrettig.
7. Rehblatt mit Capern.
8. Hecht mit Butter u. Eyer.
9. Mehlspeise mit Aepfel.
10. Schöpsbraten.
11. Erdäpfel-Sallat.
12. Käsekuchen.

Abends.

1. Penadelsuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Mehl-Pudding.
4. Eierkuchen.

Digitized by Google

Am 3. Januar.

1. Suppe mit Eiergräupchen.
2. Gebratene Erdäpfel mit Hering.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Huhn mit Reis.
5. Gebackne Kalbsbrust mit Spinat.
6. Miraton von Geis en Ragout.
7. Geräucherte Zunge mit Linsen.
8. Karpfen blau.
9. Dampfnudeln.
10. Kalbsbraten.
11. Aepfel-Compôte.
12. Sand-Torte.

Abends.

1. Bierſuppe.
2. Croquettes mit Sauce.
3. Endivien mit Wurſt.

Am 4. Januar.

1. Linſenſuppe.
2. Erdäpfel m. gebratenem Rindsfilet.
3. Rindfleisch mit Kohlrüben.
4. Schöps mit Zwiebeln. Geräuchertes mit Sauerkraut.
6. Haſen mit Kohl.
7. Rehbruſt mit Capern.
8. Purſtkopf.
9. Hecht-Paſtete.
10. Aufgefüllte Bäde.
11. Capaun-Braten.
12. Crême brûlé.
13. Grieskuchen.

Abends.

1. Milchſuppe.
2. Cotelettes mit Spinat.
3. Karpfen blau.

Am 5. Januar.

1. Gräupchen-Suppe.
2. Pöckelfleisch mit kalter Senf-Sauce.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. Beef - Steaks mit Sauerkraut.
5. Kalbskeule mit Sauce.
6. Schöps mit Rübchen.
7. Huhn mit Reis.
8. Schleyen mit Speckſauce.
9. Möhren-Kuchen.
10. Wilder Schweinsbraten.
11. Citronen-Crême.
12. Aepfel-Scheiben.

Abends.

1. Suppe mit Semmelklößchen.
2. Gänſeklein mit Wurzeln.
3. Aepfelmus.

Am 6. Januar.

1. Suppe mit Erbſen.
2. Paſtetchen mit geräuchertem Lachs.
3. Rindslenden mit Erdäpfel.
4. Rindfleisch mit Möhren.

Digitized by Google

5. Kalbsbrust mit Krebsen.
6. Schöps-Cotelettes mit Welschkohl.
7. Huhn mit Muscheln.
8. Kalte Pastete mit Capaun.
9. Hecht mit Butter und Eyer.
10. Semmelstrudeln.
11. Rehbraten.
12. Prunellen-Compôte. *
13. Aepfel-Torte.

Abends.

1. Spinat mit Wurst.
2. Hühner en friccassé.
3. Leber gebraten.
4. Birnen-Compôte.

Am 7. Januar.

1. Kräuter-Suppe.
2. Geklopftes Rindfleisch.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Schinken mit Erbsen.
5. Sauerkraut mit Bratwurst.
6. Rebhuhn mit Orangensauce.
7. Tauben mit Capern.
8. Blanquet von Kalb.
9. Karpfen.
10. Mehlspeise mit Aepfel.
11. Lendenbraten.
12. Birnen-Compôte.
13. Erdäpfel-Torte.

Soupé.

1. Jus-Suppe mit Sago.
2. Farcirte Schöpskeule mit Sauce.
3. Capaun mit Muscheln.

* Hier gilt auch gebacken Obst.

4. Rebhühner en salmy.
5. Frischer Lachs.
6. Marmorirte Mehlspeise.
7. Ramquins.
8. Crême von Citronen.
9. Saueramp mit Croutons.
10. Wurst.
11. Lammbraten.
12. Fasanbraten.
13. Geléo von Kirschen.
14. Blanc-mangé.
15. Wurzel-Sallat.
16. Spritzkuchen.

Am 8. Januar.

1. Suppe mit Welschkohl.
2. Rindfleisch mit Sauce und Meerrettig.
3. Schweins-Coteletten mit Sauerkraut.
4. Kalbsbrust mit Sellerie.
5. Linsen m. geräucherter Junge.
6. Hechtpastete.
7. Kalbskopf.
8. Huhn mit Reis.
9. Gänseleber en Aspic.
10. Stockfisch mit Sauce.
11. Mehlspeise v. Erdäpfel.
12. Capaunbraten.
13. Crême m. Orangenblüthen.
14. Brod-Torte.

Abends.

1. Biermüschen.
2. Kalbsbrust en fricassé.
3. Brathechte.
4. Omeletes.

Digitized by Google

Am 9. Januar.

1. Suppe rosoli.
2. Rindfleisch mit Wurzeln.
3. Schinken mit Erbsen.
4. Ente mit Welschkohl.
5. Wilde Schweinsbrust mit Kirschsauce.
6. Schweins-Coteletten mit Sauerkraut.
7. Fricandeaux mit Spinat.
8. Schöpsbraten mit Kraut.
6. Capaun mit Aspic.
10. Großer Hecht mit Butter.
11. Mehlspeise mit Marks und Arrac.
12. Hirschbraten.
13. Aepfelmus.
14. Hefen-Colatschen.

Abends.

1. Hahnbuttensuppe.
2. Ragout.
3. Erdäpfel mit Hering.
4. Leber gebraten.

Am 10. Januar.

1. Suppe mit Macrony und Käse.
2. Hechtpastetchen.
3. Rindfleisch mit Sellerie.
4. Haasen mit Rothkraut.
5. Spinat mit gebackenem Huhn.
6. Schinken mit Erbsen.
7. Zunge mit Rosinen.
8. Kohl mit Braunschweiger Wurst.
9. Kalte Pastete v. Gänseleber.
10. Aal.
11. Reis-Pudding.
12. Rebhühnerbraten.
13. Birnen-Compôte.
14. Sand-Torte.

Am 11. Januar.

1. Suppe mit Nocken.
2. Rindfleisch mit Möhren.
3. Pöckelfleisch mit Meerrettig.
4. Huhn mit Reis.
5. Kalbsbraten in Guß.
6. Rebhuhn mit Linsen.
7. Spickgans mit Kohl.
8. Macrony mit Schinken und Käse.
9. Escalops von Reh.
10. Hecht mit Senfsauce.
11. Plinzen mit Aepfel.
12. Schöpsbraten.
13. Erdäpfelsallat.
14. Zuckerstrauben.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Hühner en fricassé.
3. Aepfelschnee.

Am 12. Januar.

1. Suppe mit Eierstand.
2. Canepes von Hering.
3. Rindfleisch mit Wurzeln.
4. Schöpskeule mit Rübchen.
5. Kalbsbrust mit Majoran.
6. Gans mit Sauerkraut.

Digitized by Google

7. Cotelettes mit Bechamel.
8. Schöpsbutten mit Kohl.
9. Tauben mit Peterfilie.
10. Fricandeaux von Hecht mit Sardellen.
11. Gehackter Reis.
12. Entenbraten.
13. Preiselsbeere.
14. Pflaumenmüsschen.

Abends.

1. Mandelsuppe.
2. Ragout.
3. Spinat mit Eiern.

Am 13. Januar.

1. Suppe mit Reis-Croutons.
2. Pasteten.
3. Englischen Braten.
4. Fricandeaux von Kalbs mit Muscheln.
5. Huhn mit Gränpchen.
6. Haasen mit Kohl.
7. Rehbrust mit Capern oder Gurken, Pilze, Diven.
8. Schweinsohren mit Rübchen.
9. Kalbsmilch mit Spinat.
10. Hecht au four.
11. Aepfelstrudel.
12. Truthahnbraten.
13. Gelé mit Arac.
14. Mandeltorte.

Abends.

1. Chocoladensuppe.
2. Croquettes mit Endivien.
3. Cotelettes gebraten.

Am 14. Januar.

1. Lockensuppe.
2. Rühreier mit Sardellen.
3. Reisbirnen in Schmalz gebacken.
4. Reisbraten au four.
5. Pastete von Fasan.
6. Erdäpfel-Mus mit Beef-Steaks.
7. Linsen mit Zunge.
8. Poulenta von Erdäpfel.
9. Aal mit Rothkraut.
10. Mehlspeise mit Orangen.
11. Hirschbraten.
12. Crême mit Chocolade.
13. Aepfel-Compôte.
14. Waffeln.

Abends.

1. Milchsuppe m. Schneenocken.
2. Kalbsmilch en fricassé.
3. Hühnerbraten.

Am 15. Januar.

1. Suppe von Rübchen.
2. Braunkohl mit Wurst.
3. Rindfleisch } mit Möhren.
4. Hamburger }
5. Huhn mit Sardellen.
6. Haasen au gradin.
7. Schöps-Cotelettes m. Kraut.
8. Lämmer mit Pilzen.
9. Kalbsbrust en fricassé.
10. Sauerkraut mit gebackenen Kalbsfüßen.
11. Mehlspeise mit Hahnbutten

Digitized by Google

12. Gänsebraten.
13. Crême mit Orangen.
14. Blasenkuchen.

Abends.

1. Weinsuppe.
2. Escalops von Kalb.
3. Gebackene Reiswürstchen mit Chocolade.

Am 16. Januar.

1. Suppe au jus.
2. Rühreier mit Pöckelfleisch.
4. Rinds-Rouletten.
4. Fricandeaux mit Spinat.
5. Wilde Schweinsbrust mit Kirschsauce.
6. Ragout mit Reisscheiben.
7. Tauben mit Sardellen.
8. Haasenklein.
9. Blanquet von Kalb.
10. Karpfen en friscassé.
11. Mehlspeise mit Mandeln.
12. Haasenbraten.
13. Birnen-Compôte.
14. Zuckerringel.

Abends.

1. Wasser- und Eiersuppe.
2. Kalbsbrust mit Sardellen.
3. Schöpsblatt gebraten.

Am 17. Januar.

1. Suppe mit Griesnocken.
2. Marinirter Hering.
3. Rindfleisch mit Sellerie.
4. Geklopftes Rindfleisch.
5. Gebacken Huhn mit Spinat.
6. Schöps-Carré m. Welschkohl.
7. Kalbsscheiben mit Sauce.
8. Macrony.
9. Rebhühner-Pastete.
10. Gebackner Karpfen mit Sauerkraut.
11. Omelettes mit Arac.
12. Wilde Ente gebraten.
13. Rabuntika-Salat.
14. Aepfelmüffchen.

Abends.

1. Sagosuppe.
2. Spinat mit Eiern.
3. Erdäpfelklöster mit Sauce.
4. Braten.

Am 18. Januar.

1. Suppe mit Käsebrod.
2. Pastetchen.
3. Boeuf à la mode.
4. Popiets von Kalb.
5. Schinken mit Erbsen.
6. Haasen mit Rothkraut.
7. Huhn mit Trüffeln, frische oder trockene.
8. Rindsflecke mit Majoran.
9. Reis mit Eiern.
10. Mehlspeise m. Eingemachten.
11. Mehl-Pudding mit Käse.
12. Kalbsbraten.
13. Erdäpfelsallat.
14. Markstorte.

Abends.

15. Griessuppe.

Digitized by Google

2. Emincée von Kalb.
3. Plinze mit Aepfel.
4. Gebratene Erdäpfel.

Am 19. Januar.

1. Suppe mit Butternocken.
2. Pöckelfleisch mit kalter Senfsauce.
3. Rindslenden mit Sardellen.
4. Fricandeaux mit Bechamel.
5. Tauben mit Krebs-Couly.
6. Cotelettes mit Spinat.
7. Haasenklein.
8. Reis mit Eiern.
9. Krebsstrudel.
10. Schöpsbraten.
11 Gedünstete Aepfel.
12. Waffeln.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Gries mit Zucker und Zimmt.

Am 20. Januar.

1. Suppe mit Möhren.
2. Rindfleisch mit Reis.
3. Hecht mit Sardellen.
4. Mehlspeise von Zwiebeln.
5. Schöpsbraten.
6. Kugelhopf.

Abends.

1. Zerfahrne Suppe.
2. Hühner mit Bechamel.
3. Aepfel-Charlotte.

Am 21. Januar.

1. Suppe von Erdäpfelmehlnocken.
2. Caneepés von Hering.
3. Rindfleisch mit Kohlrüben.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Tauben mit Capern.
5. Consommé v. Rebhühnern.
7. Gebackner Hecht m. Sauerkr.
8. Spinatstrudel.
9. Arme Ritter.
10. Haasenbraten.
11. Markstorte.

Abends.

1. Eingelaufene Suppe.
2. Cotelettes mit Spinat.
3. Gänseklein mit Reis.
4. Semmelbrey.

Am 22. Januar.

1. Suppe mit Erdäpfel-filet.
2. Hâché-Pastetchen.
3. Rindfleisch mit Braunkohl.
4. Kalbskeule mit Capern.
5. Schöps mit Welschkohl.
6. Hühner mit Champignons.
7. Rindsflecke mit Majoran.
8 Gebackene Kalbsfüße mit Sauerkraut.
9. Karpfen blau.
10. Kuh-Euter mit Sauce.
11. Aepfel-Pudding.
12. Plinzen mit Rosinen.
13. Schweinebraten.
14. Eierkäse mit Vanille.

Digitized by Google

15. Rabinzchensallat.
16. Pflaumenmus-Torte.

Abends.

1. Reissuppe in Milch.
2. Klops von Kalbfleisch.
3. Hefenplinze.

Am 23. Januar.

1. Suppe von Braunkohl.
2. Griespastetchen.
3. Rindfleisch mit Pastinak.
4. Hühner mit Krebsen.
5. Erbsen mit Bratwurst.
6. Fasan mit Rothkraut.
7. Haasenklein.
8. Stockfisch mit Sauce.
9. Gepacknen Reis.
10. Rehbraten.
11. Compôte von Quitten.
12. Crême-Torte.

Abends.

1. Griessuppe.
2. Kalbsmilch mit Sardellen.
3. Schöpsblatt gebraten.

Am 24. Januar.

1. Suppe von Rebhühnern.
2. Erdäpfelpastetchen.
3. Rindfleisch mit Welschkohl.
4. Geklopftes Rindfleisch.
5. Schöps-Carré mit Reis.
6. Kalbsbrust mit Sellerie.
7. Kalbsgekröse en fricassé.
8. Zunge mit Rosinen.
9. Farce-Klößer.
10. Timbal von Karpfen.
11. Capaunbraten.
12. Aepfelscheiben.

Abends.

1. Suppe mit Mehlfleckchen.
2. Ragout.
3. Aepfel mit Hering.
4. Kalbsleber gebraten.
5. Preiselsbeere.

Am 25. Januar.

1. Suppe von Rübchen.
2. Erdäpfelmus mit Wurst.
3. Gänseleber mit Trüffeln.
4. Rindslenden mit Sardellen.
5. Popietten v. Kalbfleisch mit Spinat.
6. Escalops von Hirsch.
7. Gebacknen Karpfen mit Sauerkraut.
8. Consommé von Hühnern
9. Plomb-Pudding.
10. Forellen en Aspic.
11. Wilder Schweinskopf.
12. Hirschbraten.
13. Capaunbraten.
14. Gelée von Citronen.
15. Sand-Torte.

Abends.

1. Citronensuppe.
2. Kalbsbr. grill. mit Endivien.
3. Capauner und Hirschbraten, Zunge. Braten. } kalt geschnitten m. Aspic garnirt.

Am 26. Januar.

1. Suppe mit Borehzwiebeln.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Kalbsbrust mit Nudeln.
4. Hühner mit Sardellen.
5. Karpfen blau.
6. Miraton en ragout.
7. Mehlspeise von Erdäpfel.
8. Plinzen mit Aepfel.
9. Entenbraten.
10. Crême von Orangen.
11. Rädergebacknes.

Abends.

1. Griessuppe.
2. Kalbsschnitzel.
3. Crême von Aepfelmus.

Am 27. Januar.

1. Suppe v. Erdäpfel u. Reis.
2. Rühreier mit Sardellen.
3. Kalbskeule mit Sauce.
4. Coteletten mit Spinat.
5. Haasenbraten.
6. Dampfnudeln mit Vanille.
7. Crême v. Chocolade.
8. Zuckerringel.

Soupé.

1. Jus-Suppe.
2. Ramquins.
3. Schöpskeule mit Sauce.
4. Miraton von Erdäpfeln.
5. Rebhühner mit Rothkraut.
6. Coteletten mit Spinat.
7. Volvan mit Fricassé.
8. Hecht gebacken.
9. Mehlspeise mit Kirschen.
10. Capaunbraten.
11. Gelé von Citronen.
12. Kaiser-Torte.

Am 28. Januar.

1. Suppe v. Braunkohl u. Reis.
2. Pastetchen à la Bechamel.
3. Boeuf à la mode.
4. Schinken mit Trüffeln-Sauce.
5. Casserol au ris.
6. Fasan mit Sauerkraut.
7. Timbal von Haasen.
8. Cropusttes en Ragout.

Zweiter Gang.

9. Wildpretsbraten.
10. Truthahnbraten.
11. Macaroni und Käse.
12. Eine kalte Pastete.
13. Sander mit Sauce.
14. Mehlspeise von Sago.
15. Crême von Caffee.
16. Punsch-Torte.

Abends.

1. Suppe mit gerieb. Semmel.
2. Rühreier mit Sardellen.
3. Hühner en fricassé.
4. Spinat mit Croutons.
5. Geklopftes Kalbfleisch.
6. Plinzen à la Crême.
7. Haasenbraten.
8. Aepfelscheiben.
9. Schinken, kalt.
10. Braten, kalt.

Digitized by Google

Am 29. Januar.

1. Erdäpfelsuppe.
2. Croquets mit Senfsauce.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Kalbkeule à la creme.
5. Pöckelschinken mit Linsen.
6. Casserol au ris.
7. Eine kalte Pastete.
8. Sander mit Sauce.
9. Mehlspeise von Orangen.
10. Hasenbraten.
11. Birnen-Compôte.
12. Sandtorte.

Abends.

1. Bauerchocoladensuppe.
2. Ein Ragout.
3. Gebratene Erdäpfel.

Am 30. Januar.

1. Wurzelsuppe.
2. Pastetchen.
3. Brodklößer mit Schinken.
4. Beef-Steaks mit Jus.
5. Kalbsscheiben mit Spinat.
6. Huhn mit Morcheln.
7. Gefüllt. Weißkraut mit Wurst.
8. Kuh-Euter mit Hanbutten.
9. Mehlspeise v. schwarz. Brod.
20. Gänsebraten.
11. Krautsälat.
12. Pfannen-Torte.

Abends.

1. Bergsuppe mit Wein.
2. Zunge mit Rosinen.
3. Hefenplinzen.

Am 31. Januar.

1. Suppe mit Sauerkraut
2. Rindfleisch mit Wurzel.
3. Kalbskeule mit Sauce.
4. Haasen mit Zwiebeln.
5. Huhn mit Gräupchen.
6. Schöps-Cotelettes mit Rübchen
7. Forellen.
8. Böhmische Talken.
9. Lrndenbraten.
10. Birnen-Compôte.
11. Sand-Collatschen.

Abends.

1. Penadelsuppe.
2. Kalbsbraten panirt.
3. Mehlspeise v. Rosinen und Semmel.

Am 1. Februar.

1. Reissuppe.
2. Rindfleisch mit Sellerie.
3. Rebhuhn mit Rothkraut.
4. Karpfen en fricassé.
5. Mehlspeise mit Orangen.
6. Schweinebraten.
7. Pfannenkuchen.

Abends.

1. Bier- und Milchsuppe.
2. Kalbsbrust mit Nudeln.
3. Tiegelbrey.

Am 2. Februar.

1 Bouillonsuppe mit Käsebrod.
2. Backfisch mit Erdäpfel.
3. Rindssauerbraten.

Digitized by Google

4. Cotelettes mit Capern.
5. Spickgans mit Kohl.
6. Stockfisch mit Erbsen.
7. Mehlspeisesv. Aepfel u. Hering.
8. Hirschbrust mit Kirschsauce.
9. Kalbsbraten.
10. Reis en Compôte.
11. Linzer-Torte.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Angeschlagene Kalbskeule.
3. Plinzen mit Aepfel.

Am 3. Februar.

1. Suppe von Möhren.
2. Markspastetchen.
3. Rindfleisch au four.
4. Schinken mit Griesklößern.
5. Schöps-Cotelet. m. Sauerkr.
6. Kalbsbrust mit Sellerie.
7. Huhn mit Reis.
8. Semmel-Pudding.
9. Beignets von Kirschen.
10. Lendenbraten.
11. Crême v. Chocolade.
12. Käsekuchen.

Abends.

1. Suppe von Fadennudeln.
2. Erdäpfel und Hering.
3. Kalbsbrust mit Muscheln.
4. Gebackne Schneenocken.

Am 4. Februar.

1. Erbsensuppe.
2. Backfischchen.
3. Geklopftes Rindfleisch.
3. K. Keule mit Sardellen.
5. Schöps-Carré mit Reis.
6. Popiton von Hühnern.
7. Zunge mit Erbsen.
8. Karpfen.
9. Dampfnudeln.
10. Hasenbraten.
11. Charlotte von Aepfeln.
12. Pflaumenkuchen.

Abends.

1. Chocoladensuppe.
2. Cotelettes au Jus.
3. Griesklöser.

Am 5. Februar.

1. Suppe mit Erdäpfelnocken.
2. Beef-Steaks.
3. Schöps à la Pompadour.
4. Schweins-Cotelettes mit Rothkraut.
5. Kalbsbrust mit Gräupchen.
6. Haasenklein.
7. Poulenta.
8. Speckklöser.
9. Aufgefüllte Bäbe.
10. Schöpsbraten.
11. Erdäpfelsalat.
12. Marks-Torte.

Abends.

1. Penadelsuppe.
2. Ein Ragout.
3. Kalbsmilch mit Sauce.
4. Gries in Milch.

Digitized by Google

Am 6. Februar.

1. Suppe von Nudeln.
2. Gebratne Erdäpfel m. Hering.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Huhn mit Capern.
5. Gebackene Kalbsbrust mit Spinat.
6. Miraton v. Reis en ragout.
7. Geräucherte Zunge mit Linsen.
8. Karpfen blau.
9. Hesen-Wuchteln.
10. Kalbsbraten.
11. Aepfel en Compôte.
12. Sandtorte.

Abends.

1. Klösersuppe.
2. Cotelettes mit Sauce.
3. Endivien mit Wurst.
4. Plinzen mit Rosinen.

Am 7. Februar.

1. Rumfordsche Suppe.
2. Erdäpfel-Pastetchen.
3. Beef-steaks m. Sauerkraut.
4. Rindfleisch mit Sauce.
5. Pastete von Capaun.
6. Schöps-Carré mit Rübchen.
7. Geback. Tauben mit Endiv.
8. Hecht mit gelber Sauce.
9. Mehlspeise v. Milch-Crême.
10. Hirschlendenbraten.
11. Eyerkäse.
10. Aepfeltorte m. schwrz. Brod.

Abends.

1. Mandelsuppe.
2. Kalbsschnitzel.
3. Emincée von Schöps.
4. Spinat mit Eiern.
5. Omelet mit Aras.
6. Hasenbraten.
7. Birnen-Compôte.

Am 8. Februar.

1. Erdäpfelsuppe.
2. Rühreier mit Käse.
3. Rindsscheiben mit Reis.
4. Huhn mit Gräupchen.
5. Kalbskopf.
6. Semmel-Pudding.
7. Schöpsbraten.
8. Wiener Cotatschen.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Brissolets von Kalb.
3. Hesenplinzen.

Am 9. Februar.

1. Hechtsuppe.
2. Rindfleisch gebähnt.
3. Schinken mit Kohl.
4. Hirschbrust mit Kirschsauce.
5. Rindsfleck mit Rhlrüben.
6. Karpfen mit Sauce.
7. Englischer Pudding.
8. Gänsebraten.
9. Krautsallat.
10. Pfannenkuchen.

Abends.

1. Klostersuppe.

Digitized by Google

2. Huhn mit Sauce.
3. Karpfen blau.

Am 10. Februar.

1. Suppe v. Erbsen, Reis, Erdäpfel.
2. Rindsfarce mit Sauce.
3. Kalbskeule mit Sauce.
4. Hühner mit Champignons.
5. Haasen m. saurer Rohmsauce.
6. Schöpsbutten mit Kraut.
7. Mehlspeise von Zwieback.
8. Charlotte von Aepfel.
9. Schöpsbraten.
10. Erdäpfelsallat.
11. Aepfeltaschen.

Abends.

1. Suppe mit Nudeln.
2. Ein Ragout.
3. Hefentalken.

Am 11. Februar.

1. Suppe mit Welschkohl.
2. Reispastetchen.
3. Rindsscheiben mit Sauce.
4. Fricandellen mit Rehkeule.
5. Schinken mit Rothkraut.
6. Hühner mit Krebsen.
7. Kalbsbrust mit Majoran.
8. Haasenkuchen.
9. Mehlspeise von Aepfel.
10. Lendenbraten.
11. Crême von Vanille.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Penadel-Suppe.
2. Kalbsbrust mit Nudeln.
3. Omelets mit Schinken.

Am 12. Februar.

1. Reissuppe.
2. Hechtpastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlrüben.
4. Beef-Steaks mit Erdäpfel.
5. Gebacken Huhn mit Spinat.
6. Schöps mit Kraut.
7. Geb. Kalbsgehirn mit Linsen.
8. Kalte Pastete v. Birkhuhn.
9. Haasen en salmy.
10. Schleyen mit Speksauce.
11. Aepfelstrudel.
12. Rehbraten.
13. Kalbsbraten.
14. Gelée mit Maraschino.
15. Neuen Sallat mit Eiern.
16. Mürbetorte.

Abends.

1. Suppe mit Kräutern.
2. Schüssel-Ragout.
3. Croquettes mit Endivien.
4. Semmel-Euter.
5. Kalbsleberbraten.

Am 13. Februar.

1. Jus-Suppe mit Nocken.
2. Geklopftes Rindfleisch.
3. Schinken mit Sauerkraut.
4. Spickgans mit Kohl.
5. Stockfisch mit Erbsen.
7. Reis en Compôte.
8. Linzer Torte.

Digitized by Google

Abends.

1. Reissuppe mit Käse,
2. Klops von Kalbfleisch.
3. Karpfen blau.
1. Griessuppe.
2. Rindfleisch mit Rosinen.
3. Hühner mit Nudeln.
4. Hirschbrust mit Kirschsauce.
5. Schöps-Carré m. weiß. Bohn.
6. Kalbsbrust mit Majoran.
7. Zunge mit Meerettig.
8. Aal mit Sauerkraut.
9. Enten gebraten.
10. Chocoladen-Créme.
11. Pfannenkuchen.

Abends.

1. Suppe mit Mandeln.
2. Haché von Kalbsbraten.
3. Capaun mit Aspic.
4. Schweinkopf.

Am 15. Februar.

1. Suppe von Reis.
2. Backfisch von Sauerkraut.
3. Rost-Beef.
4. Geklopftes Rindfleisch.
5. Schöps mit Welschkohl.
6. Huhn mit Bechamel.
7. Zunge mit Rosinen.
8. Consommé v. Schöpsbraten.
9. Karpfen mit Sauce.
10. Aepfelstrudel.
11. Schweinsbraten.
12. Rädergebacknes.

Abends.

1. Weinsuppe.
2. Popiets von Kalb.
3. Kalbsbrust mit Muscheln.
4. Apfelschnee.

Am 16. Februar

1. Suppe mit Erdäpfel-fillet.
2. Hamburger Rindfleisch.
3. Rindfleisch mit Pastinak.
4. Haasen mit Sauerkraut.
5. Schweinsbrust m. Kirschsauce
6. Pasteten von Capaun.
7. Macrony.
8. Eier en Aspic.
9. Mehlspeise mit Kirschen.
10. Rehbraten.
11. Blanc-mangé.
12. Brodtorte.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Cotelettes mit Senfsauce.
3. Birnen-Compôte.

Am 17. Februar.

1. Suppe von Braunkohl.
2. Rinds-Fillet mit Erdäpfel.
3. Rindsauerbraten.
4. Hirschbrust mit Capern.
5. Kalbsbrust mit Morcheln.
6. Fasan mit Rothkraut.
7. Schweinsohren m. Rübchen.
8. Mehlspeise mit Rosinen.
9. Käsegötzen.
10. Kalbsbraten.

Digitized by Google

11. Crême.
12. Bisquittorte.

Abends.

1. Milchsuppe.
2. Nettamour von Kalbfleisch.
3. Omelet mit fines herbes.

Am 18. Februar.

1. Suppe à la Reine.
2. Pastetchen.
3. Rindfleisch mit Wurzeln.
4. Schöps mit Reis.
5. Bratwurst mit Kohl.
6. Kalbsbrust mit Sellerie.
7. Kalbsmilch mit Muscheln.
8. Karpfen.
9. Schweinebraten.
10. Aepfelmus.
11. Pflaumen in Essig.
12. Zimmtkuchen.

Abends.

1. Suppe von Hafergrütze.
2. Spinat mit Wurst.
3. Reisklösser.

Am 19. Februar.

1. Suppe von Weißkraut.
2. Caneepé von Hering.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Schinken mit Klößern.
5. Kalbsbrust mit Sardellen.
6. Schöps mit Macrony.
7. Capaun mit Aspic.
8. Hecht mit Senfsauce.
9. Plinzen mit Crême.
10. Capaunbraten.
11. Wurzelsallat.
12. Pflaumentorte.

Abends.

1. Hohnbuttensuppe.
2. Ragout.
3. Eierkuchen mit Speck.

Am 20. Februar.

1. Sellerieſuppe.
2. Marinirten Hering.
3. Gedämpfte Kalbskeule.
4. Schinken mit Kohl.
5. Fricandeaux mit Trifselsauce
6. Huhn mit Reis.
7. Mehlspeise von Aepfel.
8. Karpfen au four.
9. Rehbraten.
10. Crême von Chocolade.
11. Rabinzchensallat.
12. Markstorte.

Abends.

1. Sagosuppe.
2. Emincée von Wildpret.
3. Gebacken Huhn mit Endivien.
4. Mehlspeise von Erdäpfeln.
5. Kalbsnierenbraten.
5. Schinken
7. Wurst
8. Braten
} geschnitten.
9. Sallat.
10. Hefenkuchen.
11. Sandtorte.

Am 21. Februar.

1. Griessuppe.

Digitized by Google

2. Rühreier m. geräuch. Lachs.
3. Rindfleisch mit Kohlrabi.
4. Pöckelfleisch mit Meerrettig.
5. Schöps mit Rüben.
6. Schweinscotellett. m. Linsen.
7. Rehbrust mit Capern.
8. Spickgans mit Kohl.
9. Reis-Pudding.
10. Hecht mit Butter.
11. Schweinsbraten.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Weinsuppe.
2. Coteletten mit Sauce.
3. Grillirte Zunge mit Spinat.
4. Omelette mit Arac.
5. Haasenbraten.
6. Crême von Vanille.

Am 22. Februar.

1. Suppe m. Reis-Croutons.
2. Rühreier mit gr. Lachs.
3. Geklopftes Rindfleisch.
4. Wilde Schweinsbrust mit Kirschsauce.
5. Schöpsenbutten mit Kraut.
6. Mehlspeise m. Parmesankäse.
7. Capaunbraten.
8. Waffeln.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Gebratne Erdäpfel m. Hering.
3. Karpfen blau.
4. Rebhühner gebraten.

Am 23. Februar.

1. Schwäbische Suppe.
2. Parmesanpastetchen.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Hasenkuchen.
5. Kalbsbrust mit Majoran.
6. Kalbsmilch mit Spinat.
7. Re.. m. Picklingen.
8. Spinatstrudel.
9. Aal blau.
10. Schöpsbraten.
11. Crême mit Citronen.
12. Aepfeltorte.

Abends.

1. Hanbuttensuppe.
2. Zunge mit Rosinen.
3. Blanquet von Kalb.
4. Spinat mit Eiern.
5. Gebratene Kalbsleber.
6. Preiselbeere mit Rohm.

Am 24. Februar.

1. Suppe von Reis.
2. Pöckelfleisch mit Kohlrüben.
3. Schöps mit Zwiebeln.
4. Capaun mit Reis.
5. Kalbskopf.
6. Mehlspeise.
7. Sander mit Senfsauce.
8. Hirschbraten.
9. Käsekuchen.

Abends.

1. Milchsuppe.
2. Cotelettes mit Bechamel.

Digitized by Google

3. Ein Ragout.
4. Omelet.

Am 25. Februar.

1. Jus-Suppe mit Eiern.
2. kleine Pastetchen.
3. Rühreier mit Picklingen.
4. Emincée von Hirsch.
5. Haasen en salmy.
6. Boeuf à la mode.
7. Reispastete mit Capaun.
8. Schinken mit Rothkraut.
9. farcirte Kalbskeule.
10. Hecht au four.
11. Schöps-Carré mit Rübch.
12. Capaun mit sauce hâché.
13. Fasanbraten.
14. Rehbraten.
15. Eine kalte Pastete.
16. Aspic mit Zunge.
17. Forellen blau.
18. wilden Schweinskopf.
19. Mehlspeise mit Eingemacht.
20. Spinat m. kleinen Timbals.
21. Gelé mit Citronen.
22. Crême v. Vanille.
23. Punschtorte.
24. Mürbetorte.

Abends.

1. Griessuppe.
2. geklopftes Kalbfleisch.
3. Coteletten gebraten.
4. Eier au jus.
5. Aufgeschnittenes.

Am 26. Februar.

1. Gräupchensuppe.
2. Erdäpfelmus mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Fricandeaux mit Spinat.
5. Schöps-Carré m. weiß. Boh.
6. geback. K. Gehirn mit Linsen.
7. Zander mit Butter.
8. Gans gebraten.
9. Birnen-Compôtes.
10. Torte von Heide-Mehl.

Abends.

1. Penadelsuppe.
2. grillirte Zunge mit Gemüse.
3. Erdäpfelscheiben.

Am 27. Februar.

1. Kräutersuppe.
2. Rindfleisch mit Welschkehl.
3. gesalz. Schweinsf. m. w. Boh.
4. Mehlspeise mit Einback.
5. Karpfen mit Zwiebeln.
6. Kalbsbraten.
7. Aepfelstrudel.
8. Mandelkuchen.

Abends.

1. Griessuppe.
2. Kalbsbrust mit Sellerie.
3. Rühreier mit Sardellen.
4. Semmelklöser.

Am 28. Februar.

1. Erbsensuppe.
2. Markspastetchen.
3. Poulenta.
4. Rindfleisch m. einen Ueberstich.
5. Schöpskeule mit Rübch.

Digitized by Google

6. Schinken mit Sauerkraut.
7. Semmel-Pudding.
8. Haasenbraten.
9. Aepfelmüffchen.
10. Speckkuchen.

Abends.

1. Butternockensuppr.
2. Haasenklein.
3. Hühner mit Sardellen.
4. Hâché mit Eiern.
5. Crême von Orangen.

Am 1. März.

1. Suppe mit geback. Nocken.
2. Pastetchen.
3. Caneepés von Sardellen.
4. gebackne Hühner.
5. Hechtklößer m. Wurzel-fillet.
6. Rost-Biff.
7. Rindfleisch m. Sardellensauce.
8. Schöps m. Kohl u. Kastanien.
9. Capaun mit Muscheln.
10. wilde S. Brust m. Kirschsauce
11. Endivien m. gesp. K. Milchen.
12. Hirschbraten.
13. Lammsbraten.
14. kalte Pastete v. Gänseleber.
15. Schinken glacirt.
16. Hühnerbrüste m. Bechamel.
17. Spinat mit glacirt. Eiern.
18. Forellen.
19. Mehlspeise en Biscuit.
20. Gelé.
21. Crême.
22. Linzer Torte.
23. Colatschen.
24. Waffeln.

Abends.

1. Schwadensuppe.
2. Rehleber mit Sardellen.
3. Omelets mit fines herbes.
4. Eine kalte Pastete.

Am 2. März.

1. Selleriesuppe.
2. geklopftes Rindfleisch.
3. geback. Karpfen m. Sauerkr.
4. Erdapfel gefüllt mit Ragout.
5. Reis mit Eiern.
6. Mehlspeise mit Rosinen.
7. Lendenbraten..
8. Kugelhopf.

Abends.

1. Biermüschen.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Nudel-Pudding.

Am 3. März.

1. Suppe mit Mehlfleckchen.
9. Gänseleber mit Austern.
3. Beef-Steaks.
4. Fricandeaux von Kalb.
5. Haasen mit Rothkraut.
6. Huhn mit Gräupchen.
7. Schleyen mit Specksauce.
8. Gebacknen Gries.
9. Eier en Aspic.
10. Kalsbraten.
11. Linzer Torte.

Digitized by Google

Abends.

1. Weinsuppe.
2. geback. Kalbsbrust m. Spinat.
3. Mehlspeise mit Aepfel.

Am 4. März.

1. Gräupchensuppe.
2. Bœuf à la mode.
3. Schöps mit Kohl.
4. Lamm mit Sauerampf.
5. Macrony, Schinken u. Käse.
6. Kalbskopf.
7. Ziegen-Braten.
8. Reis en Compôte.
9. mürbe Torte.

Abends.

1. Mandelsuppe.
2. Eminceé von Hirsch.
3. Spinatstrudel.
4. Plinzen mit Rosinen.

Am 5. März.

1. Suppe von Eiergräupchen.
2. Rühreier mit Erdäpfel.
3. Englischen Braten.
4. Schweins-Cotelettes mit Senfsauce.
5. Schöpsbutten mit Kraut.
6. geb. Erdäpfelklösser.
7. Capaun gebraten.
8. Rohmtorte.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Hühner en fricassé.
3. Semmel-Euter.

Am 6. März.

1. Reissuppe mit Käse.
2. Rindfleisch mit Erdäpfel.
3. Schöps mit Rübchen.
4. Kalbsgekröße en fricassé.
5. Hecht mit Weinsauce.
6. Schweinsbraten.
7. Eierkäse.
8. Erdäpfeltorte.

Abends.

1. Kirschsuppe.
2. Grenade von Kalbs.
3. gebackne Reisbirnen.
4. Gelée mit Arac.

Am 7. März.

1. Nudelsuppe.
2. Rindfleisch mit Meerrettig.
3. Huhn mit Capern.
4. Zunge mit Rosinen.
5. Krebsstrudel.
6. Haasenbraten.
7. Markstorte.

Abends.

1. Bauerchocoladensuppe.
2. Brissolets v. Kalbfleisch.
3. Erdäpfelklösser mit Vanille.

Am 8. März.

1. Linsensuppe mit Wurst.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindfleisch mit Rosinen.
4. Braunkohl m. Wurst u. Eiern.
5. Hirschbrust mit Kirschsauce.
6. Aal.

Digitized by Google

7. Mehlspeise m. Marks u. Arac.
8. Lammsbraten.
9. Gelée mit Aepfeln.
10. Mandelkuchen.

Abends.

1. Semmelmüschen.
2. Kalbsbrust glacirt.
3. Reisklösser.

Am 9. März.

1. Suppe von Möhren.
2. Schöps mit Zwiebeln.
3. Linsen mit Eiern.
4. Mehlspeise mit Parmes. Käse.
5. Tauben gebraten.
7. Birnen-Compôte.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Lammsbraten in Guß.
3. Kalbsleber gespickt.

Am 10. März.

1. Gräupchensuppe.
2. Pöckelfleisch mit Sauerkraut
3. Hechtklösser mit Butter.
4. Kalbsbraten.

Abends.

1. Hahnbuttensuppe.
2. Angeschlagne Kalbskeule.
3. Eierkuchen mit Picklingen.

Am 11. März.

1. Suppe mit Kräutern.
2. Backfisch mit Sauerkraut.
3. Rindfleisch mit Gemüse.
4. Schinken mit Erbsen.
5. Pastete von Haasen.
6. Macrony.
7. Schöpsbraten.
8. Hahnbuttentorte.

Abends.

1. Sagosuppe.
2. geröste Kalbsmilch.
3. Mehlspeise v. Mand. u. Citron.

Am 12. März.

1. Lockensuppe.
2. Rindfleisch mit Erdäpfel.
3. Schöps mit Kraut.
4. Hühnerbraten.

Abends.

1. Klostersuppe.
2. Rogout v. Schöps.
3. Karpfen blau.

Am 13. März.

1. Reissuppe mit Klößchen.
2. Rindsscheiben geröst.
3. Schweinsohren m. Rübchen.

Abends.

1. Zitronensuppe.
2. geklopftes Kalbsfleisch.
3. Eier au jus.

Am 14. März.

1. Erdäpfelnockensuppe.
2. Rindfleisch mit Nudeln.
3. Schöpsfleisch mit Zwiebeln.
4. gebacknen Reis.

Digitized by Google

Abends.

1. Bergsuppe mit Wein.
2. Blanquet von Kalb.
3. Omelets mit Chaud'eau.

Am 15. März.

1. Suppe mit Leberklößern.
2. gefüllte Kalbsbrust m. Sauce.
3. Huhn mit Reis.
4. Faustmaucke.
5. Lendenbraten.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Tauben en fricassé.
3. Spinat mit Eiern.

Am 16. März.

1. Suppe mit gebak. Mocken.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindfleisch mit Wurzeln.
4. Fricandeaux mit Trüffeln.
5. pohlnischer Karpfen.
6. Mehlspeise mit Aepfeln.
7. Lamm gebraten.
8. Speckkuchen.

Abends.

1. Chocoladensuppe.
2. Timbal von Tauben.
3. Cotelettes gebraten.
4. Charlotte von Aepfeln.

Am 17. März.

1. Mitonirte Suppe.
2. Roulade v. Rindfleisch.
3. Huhn mit Reis-Coulis.
4. Mehl-Pudding.
5. Gänsebraten.

Abends.

1. Klostersuppe.
2. Popiton mit Bechamel.
3. gebacknen Gries.

Am 18. März.

1. Sagosuppe.
2. Schinken mit Speckklöße.
3. Kalbsbrust mit Pilzen.
4. melirte Gemüse m. Bratwurst.
5. Kartoffel auf der Schüssel.
6. böhmische Talken.
7. Haasenbraten.

Abends.

1. Milchsuppe.
2. Nettamour von Kalb.
3. Griesklöße mit Vanille.

Am 19. März.

1. Suppe von Erbsen.
2. Schweins-Cotelet. m. Kohl.
3. Kalbsbraten.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Kalbsschnitzeln mit Sardellen.
3. Mehlspeise von Reismehl.

Am 20. März.

1. Suppe von Erdäpfel.
2. Rindfleisch mit Kohlrüben.
3. Käsegötzen.

Abends.

1. Hahnbuttensuppe.

Digitized by Google

2. Rührеier mit Erdäpfel.
3. Wurst mit Pflaumen.

Am 21. März.

1. Suppe mit Sauerkraut.
2. Schweinfleisch mit Hirse.
3. gebacknen Fisch.
4. Nudelkuchen.

Abends.

1. Lockensuppe.
2. Kalbsmilch mit Sardellen.
3. Gries in Milch.

Am 22. März.

1. Hechtsuppe.
2. Kalbfleisch mit Nudeln.
3. Emincée von Schöpsbraten.

Abends.

1. Sauerrampfsuppe.
2. Tauben en fricassé.
3. Eierkuchen.

Am 23. März.

1. Rumfordsche Suppe.
2. Rührеier mit Picklingen.
3. gebackene Rindsfarce.
4. Zunge mit Rosinen.
5. Schweins-Coteletten m. Linf.
6. Sauerrampf m. Eier u. Wrst.
7. Krebsstrudel.
8. Lamm gebraten.
9. gebackene Schmeenocken.

Abends.

1. Biermüschen.
2. Lamm grillirt mit Sauce.
3. Aepfelstrudel.

Am 24. März.

1. Jus-Suppe mit Reis.
2. Krebspastetchen.
3. Backfisch mit Sauerkraut.
4. Boeuf à la mode.
5. Huhn mit Muscheln.
6. Pastete von Hering.
7. Gelbkraut mit Eiern.
8. Sander mit Senfsauce.
9. Mehlspeise v. schwarz. Brod.
10. Lendenbraten.
11. Blanc-mangé.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Eingelaufene Suppe.
2. Rehwildpret mit Sauce.
3. Leberklöser.

Am 25. März.

1. Suppe mit Eiern.
2. Sauerrampf mit Eiern.
3. Rindfl. mit Wasser-Erdäpfel.
4. Tauben mit Petersilie.
5. Auerhahn mit Sauce.
6. Haasen mit Zwiebeln.
7. Reisstrudel.
8. Rebhühner gebraten.
9. Crême v. Citronen.
10. Erdäpfeltorte.

Abends.

1. Zerfahrne Suppe.
2. Kalbsbrust mit Morcheln.
3. Mehlspeise mit Chocolade.

Digitized by Google

Am 26. März.

1. Boreyzwiebelsuppe.
2. Beef-Steaks mit Sauerkraut.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Kalbsbrust mit Krebsen.
5. Haasen mit Rothkraut.
6. Macrony.
7. Aal mit Remulade.
8. Mehlspeise mit Rosinen.
9. Kalbsbraten.
10. Erdäpfelsallat.
11. Sandtorte.

Abends.

1. Braunmehlsuppe.
2. Cotelettes mit Spinat.
3. Mehlspeise von Quark.

Am 27. März.

1. Suppe von Erbsen.
2. Rindfleisch mit Möhren.
3. Schöpsfleisch mit Zwiebeln.
4. Cotelettes mit Sauerrampf.
5. Erdäpfelklößer.
6. Hecht mit Butter.
7. Mehlspeise mit Sago.
8. Rehbraten.
9. Birnen-Compote.
10. Aepfel en four tout.

Abends.

1. Suppe m. Semmelklößchen.
2. Kalbsbrust en fricassé.
3. Semmelstrudel.

Am 28. März.

1. Griessuppe.
2. Hechtpasteten.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Kalbsbrust mit Muscheln.
5. Stockfisch mit Sauce.
6. Mehlspeise mit Rosinen.
7. Truthahn gebraten.
8. Wurzelsallat.
9. Zuckerringel.

Abends.

1. Suppe mit Butternocken.
2. Popiers von Kalbfleisch.
3. Grützebrey.

Am 29. März.

1. Nudelsuppe.
2. geklopftes Rindfleisch.
3. Taube mit Petersilie.
4. Cotelettes mit Bechamel.
5. Kalbskopf.
6. Karpfen.
7. Omeletes mit Arac.
8. Schweinebraten.
9. Pflaumen.
10. Sandtorte.

Abends.

1. Suppe rosoly.
2. Kalbsleber mit Saute.
3. Gries in Milch.

Am 30. März.

1. Suppe von Reis.
2. marinirter Hering.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Schinken mit Klößern.
5. Huhn mit Capern.

Digitized by Google

6. Schöps-Carré mit Kraut.
7. gebackner Gries.
8. Eine kalte Pastete.
9. Tauben gebraten.
10. aufgefüllte Bäbe.

Abends.

1. Kräutersuppe.
2. Hühner en fricassé.

Am 31. März.

1. Holsteinische Suppe.
2. Gebacken Rinds-farce.
3. Taube mit Petersilie.
4. Schöps mit Rübchen.
5. Linsen mit Wurst.
6. Reis-Pudding.
7. Stockfisch mit Sauce.
8. Lammbraten.
9. Käsekäulchen.
10. Waffeln.

Abends.

1. Suppe mit Eierstand.
2. Klops von Kalbfleisch.
3. Timbal von Tauben.

Am 1. April.

1. Kräutersuppe.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindslenden mit Sauce.
4. Schöps mit Rübchen.
5. Haasen mit Rothkraut.
6. Taube mit Krebs-Couly.
7. Cotelettes mit Jus.
8. Karpfen blau.
9. Mehlsp. m. Hahnhuttensauce.
10. Hirschbraten.
11. Créme von Orangen.
12. Brodtorte.

Abends.

1. Suppe mit Griesklößchen.
2. Ein Ragout.
3. Spinat mit Omeletes.

Am 2. April.

1. Kerbelsuppe.
2. Rindfl. m. Erdäpf. u. Majoran.
3. geback. Kalbsbrust m. Spinat.
4. Zunge mit Rosinen.
5. Schöps-Carré m. weiß. Bohn.
6. Reis mit Schinken.
7. Brissoletes v. Schwein m. Kohl.
8. Hecht en fricassé.
9. Mehlspeise.
10. Kalbsbraten.
11. Crême von Citronen.
12. Zuckerringel.

Abends.

1. Suppe von Nudeln.
2. Escalops mit Sauce.
3. Eierkuchen.

Am 3. April.

1. Rumfordsche Suppe.
2. Pastetchen v. geräuch. Lachs.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Beef-Steaks mit Erdäpfel.
5. Huhn mit Krebs-Couly.
6. Schinken mit Kirschsauce.
7. Zunge mit Linsen.
8. Hecht mit Butter.

Digitized by Google

9. Krebs-Mehlspeise.
10. Schweinebraten.
11. Crême von Vanille.
12. Zuckerherzchen.

Abends.

1. Suppe mit Brechspargel.
2. Cotelettes au jus.
3. Leber gebraten.

Am 4. April.

1. Sauerampfsuppe mit Eiern.
2. Englischer Braten.
3. Kalbsbrust mit Gräupchen.
4. Poparon mit Bechamel.
5. Hirschbrust mit Capern.
6. Capaun mit Aspic.
7. Aal.
8. Mehl-Pudding.
9. Tauben gebraten.
10. marmorirtes Blanc-mangé.
11. Crême von Kaffee.
12. Brodtorte.

Abends.

1. Sagosuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Geröster Kalbsbraten.
4. Gedünste Möhren.

Am 5. April.

1. Jus-Suppe.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Schöps mit Macrony.
5. Lammsbrust m. Sauerampf.
6. Timbal mit Kalbsmilch.
7. Hecht mit Rübchen.
8. Mehlspeise mit Prunellen.
9. Lendenbraten.
10. Sago mit Vanille.
11. Aepfel à la Crême.
12. Pflaumenmüffchen.

Abends.

1. Suppe mit Käsebrod.
2. Tauben en fricassé.
3. Spinat mit Eiern.

Am 6. April.

1. Braune Mehlsuppe.
2. Rindfleisch mit Sauce.
3. Fasan mit Sauerkraut.
4. Schinken mit Erbsen.
5. Spickgans mit Kohl.
6. Cotelettes mit Same.
7. Pastete von Capaun.
8. Mehlspeise mit Sago.
9. Tauben gebraten.
10. Crême von Orangen.
11. Compôte von Pflaumen.
12. Linzertorte.

Abends.

1. Suppe mit Mehlfleckchen.
2. Brechspargel mit Cotelettes.
3. Eier au jus.

Am 7. April.

1. Suppe mit Eierstand.
2. Lamm glacirt mit Senfsauce.
3. geklopftes Rindfleisch.
4. Huhn mit Reis.
5. Rehbrust mit Capern.

Digitized by Google

6. Bauchspeck mit Kohl.
7. Kalbsmilch mit Sardellen.
8. Eine Hechtpastete.
9. Mehlspeise mit Chocolade.
10. Wilde Enten gebraten.
11. Gelée mit Arac.
12. Aepfeltorte.

Abends.

1. Griesssuppe.
2. Emincée von Reh.
3. Plinzen mit Rosinen.

Am 8. April.

1. Jus-Suppe m. Mehlerbsen.
2. Rindfleisch mit Möhren.
3. Beef-Steaks mit Sauerkr.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Lamm mit Sauerampf.
6. Kalbskopf.
7. Rheinlachs.
8. Mehlspeise mit Kirschsauce.
9. Schöpsbraten.
10. Crême von Citronen.
11. Mandelkuchen.

Abends.

1. Reissuppe.
2. Ragout.
3. Eierkuchen.

Am 9. April.

1. Kräutersuppe.
2. Rindfleisch mit Kouletten.
3. Huhn mit Krebsen.
4. Kuheuter mit Hahnbutten.
5. Karpfen blau.
6. Macrony mit Käse.
7. Mehlspeise mit Mandeln.
8. Entenbraten.
9. Erdäpfelsallat.
10. Käsekäulchen.

Abends.

1 Maudelsuppe.
2. Kalbfleisch mit Nudeln.
3. Omeletes mit Arac.
4. Gedünste Aepfel.

Am 10. April.

1. Suppe mit Spargel.
2. Caneepés von Hering.
3. Rindfleisch mit Petersilie.
4. Huhn mit Reis.
5. Tauben mit Muscheln.
6. Hirschbrust mit Kirschsalice.
7. Linsen mit Wurst.
8. Karpfen blau.
9. Mehlspeise mit Marks.
10. Schweinepöckelbraten.
11. Crême mit Orangen.
12. Aepfelmüffchen.

Abends.

1. Bier- und Milchsuppe.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Gries mit Zucker u. Zimmt.

Am 11. April.

1. Suppe mit Nocken.
2. Erdäpfelmus m. gebr. Hering.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Schöps mit Macrony.
5. Tauben mit frisch. Morcheln.

Digitized by Google

6. Sauerampf mit Eiern.
7. Croquets v. Hecht m. Becham.
8. gebacknen Reis.
9. Kalbsleberbraten.
10. Aepfelmus.
11. Waffeln.

Abends.

1. Penadelsuppe.
2. Tauben en fricassé.
3. Griesklößer.

Am 12. April.

1. Sauerampfsuppe m. Eiern.
2. Rühreier mit Sardellen.
3. Rindfleisch m. Capernsauce.
4. Huhn mit Gräupchen.
5. Cotelettes mit Spinat.
6. Macronypastete.
7. Krebsstrudel.
8. Frischer Lachs.
9. Rehbraten.
10. Crême von Vanille.
11. Eier en Aspic.
12. Mandelkuchen.

Abends.

1. Weinsuppe.
2. Fricandeaux mit Sauce.
3. Eierkuchen mit Picklingen.

Am 13. April.

1. Reissuppe mit Käse.
2. Pastetchen.
3. Boeuf à la mode.
4. geräucherte Zunge m. Erbsen.
5. Lamm mit Sauerampf.
6. Tauben mit Krebsen.
7. Schweinsohren mit Rübchen.
8. Blanquet von Kalb.
9. Bärsche mit Karbensauce.
10. Mehlspeise mit Einback.
11. Fasanbraten.
12. Crême von Citronen.
13. Aepfel-Compôte.
14. Torte Wiener.

Abends.

1. Suppe mit Eiergräupchen.
2. Ein Ragout.
3. Aepfel in Schmalz gebacken.

Am 14. April.

1. Suppe m. verlornen Eiern.
2. marinirter Hering.
3. Hamburg. Rindfl. m. Kohl.
4. Schweins-Cotelettes mit Sauerkraut.
5. Huhn mit Sardellen.
6. Rindsflecke mit Majoran.
7. Hecht mit Muscheln.
8. Capaun mit Aspic.
9. Tauben gebraten.
10. Plinzen mit Rosinen.
11. Aepfel à la Crême.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. geklopftes Kalbfleisch.
3. Semmelklößch. m. leg. Bouill.

Am 15. April.

1. Gräupchensuppe m. Sauerapf.

Digitized by Google

2. umgewendte Eier mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. gebackene Tauben m. Spinat.
5. Rehbrust mit Capern.
6. Kalbsbrust mit Morcheln.
7. Hecht mit Senfsauce.
8. Mehlspeise von Einback.
9. Schweinebraten.
10. Pommesinen-Compote.
11. Aepfeltorte.

Abends.

1. Milchsuppe.
2. Cotelettes mit Sauce.
3. Pastete von Capaun.

Am 16. April.

1. Suppe mit Morcheln.
2. Rührei mit Picklingen.
3. Rindfleisch mit Kohlrabi.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Rebhuhn mit Rothkraut.
6. geräucherte Zunge mit Linsen.
7. Spickgans mit Kohl.
8. Kalbskopf.
9. Bärsche mit Butter.
10. Lammsbraten.
11. Crême von Chocolade.
12. Zuckerstrauben.

Abends.

1. Zwiebelsuppe.
2. Cotelettes mit Spinat.
3. gebackene Hirse.

Am 17. April.

1. Kräutersuppe.
2. Croquets mit Senfsauce.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Huhn mit Reis.
5. Kalbsbrust mit Morcheln.
6. Kalbsgekröße.
7. Hirschbrust mit Kirschsauce.
8. Aal.
9. Mehlspeise mit Chocolade.
10. Kalbsbraten.
11. Crême v. Vanille.
12. Biscuittorte.

Abends.

1. Buttermilchsuppe.
2. Spinat à la Crême m. Plitz.
3. Gebratener Hecht.

Am 18. April.

1. Suppe mit Spargel.
2. Roher Schinken.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. Schinken mit Erbsen.
5. Cotelettes mit Pilzen.
6. Schweins-Carré mit weißen Bohnen.
7. Karpfen blau.
8. gebackner Gries.
9. Birkhahn gebraten.
10. gebackene Pfannen.
11. Erdäpfelsallat.
12. Aepfel en sur-tout.

Abends.

1. Mitonirte Suppe.
2. Kuheuter mit Sauce.
3. Schinken en Aspic.

Digitized by Google

Am 19. April.

1. Krebssuppe.
2. Rindfleisch mit Pilzsauce.
3. Schöps mit Macrony.
4. Kalbsmilch m. Sauerampf.
5. Rehleber mit Capern.
6. Zunge mit Bohnen.
7. Cotelettes mit Senfsauce.
8. Reis mit Picklingen.
9. Salmy von Haasen.
10. Kalbsbraten.
11. Sago mit Vanille.
12. Arme Ritter.

Abends.

1. Zerfahrne Suppe.
2. Tauben mit Krebsen.
3. Plinzen à la Créme.

Am 20. April.

1. Reissuppe.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. gebackene Tauben m. Spinat.
5. Rebhuhn mit Sauerkraut.
6. Macronypastete.
7. Schleien mit Speckfauce.
8. Blanquet von Kalb.
9. Mehlspeise von Aepfeln.
10. Rehbraten.
11. Gelée mit Pommesinen.
12. Marktetorte.

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. Kalbsbr. en fricas. m. Eßrag.
3. gebackenen Reis.

Am 21. April.

1. Gräupchensuppe.
2. Rührei er mit Käse.
3. Rindfleisch mit Kohlrüben.
4. Beef-Steaks mit Erdäpfel.
5. Schinken mit Linsen.
6. Schöps mit Rüben.
7. Zunge mit Rosinen.
8. Karpfen blau.
9. Mehlspeise mit Orangen.
10. Rehbraten.
11. Créme mit Citronen.
12. Prinzessintorte.

Abends.

1. Milchsuppe mit Mandeln.
2. geklopf. Kalbfl. mit Klößchen.
3. Eierkuchen mit Schinken.

Am 22. April.

1. Krebssuppe mit Gräupchen.
2. Erdäpfelmus mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Schöpskeule gedün. m. Zwieb.
5. geback. Kalbsbrust m. Spinat.
6. Cotelettes mit Morcheln.
7. Huhn mit Reis.
8. Hecht mit Sardellen.
9. Omeletes mit Arac.
10. Lendenbraten.
11. Blanc-mangé.
12. Quarkkuchen.

Abends.

1. Eierkuchen.
2. Zunge mit Sauce.
3. Kalbsmilch mit Sauerampf.

Digitized by Google

Am 23. April.

1. Suppe à la Reine.
2. Parmesanpastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlrabi.
4. Huhn m. Gräupchen u. Morch.
5. Schw. Cotelet. m. Senfsauce.
6. Kalbsmilch grill. mit Spinat.
7. kalte Pastete v. Haasen.
8. Karpfen blau.
9. gebacknen Gries.
10. Lammsbraten.
11. Crême mit Maraschino.
12. Aepfeltorte.

Abends.

1. Sauerampfsuppe.
2. geklopftes Kalbfleisch.
3. Spargel mit Sauce.

Am 24. April.

1. Krebssuppe.
2. Haché-Pastetchen.
3. gedämpftes Rindfleisch.
4. gefüllte Kalbsbrust m. Pilzen.
5. gebackne Tauben mit Spinat.
6. Schöps-Cotel. m. Reis.
7. Linsen mit Eiern u. Wurst.
8. Hecht mit Weinsauce.
9. Mehlsp. mit Cheau d'eau.
10. Kalbsleberbraten.
11. Birnen-Compôte.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Kräutersuppe.
2. Ragout.
3. Rühreier mit Schinken.

Am 25. April.

1. Nudelsuppe.
2. roher Schinken.
3. Rindfleisch mit Wurzeln.
4. Taube m. Morch. u. Hopfkeim.
5. Schöps-Cotelettes.
6. gebäck. Kalbsfüße m. Sauerkr.
7. Rebhuhn mit Trüffeln.
8. Fricandeaux m. Bechamel.
9. Karpfen blau.
10. Plinzen mit Aepfel.
11. Hirschbraten.
12. Gelée von Kirschen.
13. Bisquit-Torte.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Kalbsbrust mit Sauce.
3. Spargel mit Butter.

Am 26. April.

1. Erbsensuppe.
2. Erdäpfelmus mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Schöpsk. m. Gurkensauce.
5. Cotelettes mit Bechamel.
6. Lunge mit Majoran.
7. gezupft. Karpfen mit Sauerkr.
8. Griesklößer.
9. Mehlspeise mit Hahnbutten.
10. Tauben gebraten.
11. Eierkäse.
12. Sandtorte.

Abends.

1. Chocoladeusuppe.
2. Huhn mit Sardellen.
3. Morcheln à la Crême.

Digitized by Google

Am 27. April.

1. Suppe mit Nocken.
2. Bechamel-Pastetchen.
3. Rindfleisch mit Grünkraut.
4. Schöps mit Sauce.
5. Rebhuhn mit Sauerkraut.
6. Gebacken Kalbsgehirn mit Sauerampf.
7. Macrony, Schinken u. Käse.
8. Spargel.
9. Mehlspeise mit Orangen.
10. Capaunbraten.
11. Blanc-mangé.
12. Waffeln.

Abends.

1. Semmelnüschen.
2. Kalbsbrust mit Kredsen.
3. Spargel mit Setz-Eiern.

Am 28. April.

1. Erdäpfelsuppe mit Reis.
2. Emincée von Schöps.
3. Rindfleisch mit Erdäpfeln.
4. Schweins-Cotel. mit Erbsen.
5. Schinken mit Klößer.
6. Gedämpfte Tauben.
7. Gekröße en fricassé.
8. Karpfen.
9. Mehlspeise mit Einback.
10. Hirschbraten.
11. Birnen-Compôte.
12. Pflaumenkuchen.

Abends.

1. Reissuppe mit Milch.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Spargel.

Am 29. April.

1. Jus-Suppe mit Nocken.
2. Kibitz-Eier.
3. Rindfleisch mit Petersilie.
4. Schöps mit Radieschen.
5. Rouletten von Rindfleisch.
6. Tauben mit Allerley.
7. Barmen mit Speckfauce.
8. Kalbsmich en fricas. in Volv.
9. Krebsstrudel.
10. Schweinebraten.
11. Aepfelmus.
12. Pflaumentaschen.

Abends.

1. Klostersuppe.
2. Cotelettes mit Morcheln.
3. Omelets.

Am 30. April.

1. Rumfordsche Suppe.
2. Rühreier mit Spargel.
3. Pöckelfleisch mit Meerrettig.
4. Rindfleisch mit Kohlrabi.
5. Schweins-Cotelet. m. Senf.
6. Zunge mit Meerrettig.
7. Ragout von Hirsch.
8. Huhn mit Sardellen.
9. Aepfelstrudel.
10. Kalbsbraten.
11. Pflaumen-Compôte.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Escalops von Hirsch.
3. Käsegötzen.

Digitized by Google

Am 1. Mai.

1. Suppe m. Spargel u. Carviol.
2. Krebspastetchen.
3. Boeuf à la mode.
4. Hirschbrust mit Meerrettig.
5. Schinken mit weiß. Bohnen.
6. Kalbsleber mit Zwiebeln.
7. Kuheuter mit Hahnbutten.
8. Eier mit Aspic u. Wurst.
9. Plinzen mit Aepfel.
10. Rindslendenbraten.
11. Birnen-Compôts.
12. Brodtorte.

Abends.

1. Suppe m. Semmelnocken.
2. grillirte Zunge mit Spinat.
3. Reis in Milch m. Zuck. u. Zimt.

Am 2. Mai.

1. Kräutersuppe.
2. Rinds-fillet mit Erdäpfel.
3. geklopftes Rindfleisch.
4. Schöps mit Zwiebeln.
5. Kalbskeule mit Sauce.
6. Hecht mit Senfsauce.
7. Macronypastete.
8. Mehlspeise mit Citronen.
9. Rehbraten.
10. Aepfelmus.
11. Zuckerwingel.

Abends.

1. Sauerampfsuppe.
2. Kalbsbrust en fricassé.
3. Eierkuchen mit Picklingen.

Am 3. Mai.

1. Linsensuppe.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. Huhn mit Spargel.
5. geräuch. Zunge m. Sauerkr.
6. Cotelettes mit Pilzen.
7. Reis mit Eiern und Käse.
8. Aal.
9. Hefen-Wuchtel.
10. Haasenbraten.
11. Pommesinen à la Crême.
12. Aepfel en sur tout.

Abends.

1. Suppe m. Morcheln.
2. Fricassé von Tauben.
3. arme Ritter.

Am 4. Mai.

1. Suppe à la Reine.
2. Jus-Suppe mit Nocken.
3. kleine Pastetchen.
4. Canecpés von Hering.
5. Rindfleisch glasirt mit Sauce und Gemüse.
6. Fricandeaux mit Champign.
7. Schöps-Carré m. frisch. Gurk.
8. Timpal von Tauben.
9. Lamms-Cotel.m. Saueramps.
10. Forellen.
11. Schinken mit Aspic.
12. Mehlspeise mit Arac.
13. Rehbraten.
14. junge Hühnerbraten.
15. Gelée von Kirschen.
16. Mandeltorte.

Digitized by Google

Abends.

1. Wassersuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Plinzen mit Aepfel.

Am 5. Mai.

1. Gräupchensuppe.
2. Rühreier mit Sardellen.
3. Rindfleisch mit Capernsauce.
4. geklopftes Wildpret.
5. gebackne Tauben mit Spinat.
6. Hasen mit Zwiebeln.
7. frischer Lachs.
8. Mehlspeise m. Parmesankäse.
9. Kalbsbraten.
10. Sandtorte.

Abends.

1. Sauerampfsuppe mit Eiern.
2. Croquettes von Kalbfleisch mit Bechamel.
3. Fricand. mit Sauce-hâché.
4. Casserol au ris m. Hühnern.
5. Spargel mit kleinen Timpals.
6. Karpfen blau.
7. Mehlspeise von S. Brod.
8. Rehbraten.
9. Crême brûlé.
10. Eierkäse mit Vanille.
11. Zuckerherzchen.

Am 6. Mai.

1. Nudelsuppe.
2. saure Eier mit Senfsauce.
3. Rindfleisch mit Melde.
4. Schöpsfleisch mit Zwiebeln.
5. Kalbsbrust mit Pilzen.
6. Tauben mit Krebsen.
7. gebackene Nudeln.
8. Capaun mit Aspic.
9. Lachs.
10. Lammsbraten.
11. Crême mit Arac.
12. Blasenkuchen.

Abends.

1. Kirschsuppe.
2. Cotelettes mit Sauce.
3. Erdäpfelklösse mit Butter.

Am 7. Mai.

1. Morchelsuppe.
2. Kibitzeier.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Cotel. m. Sauce u. Spargel.
5. Pöckelfleisch mit Sauerkraut.
6. gebak. Kalbsbrust m. Spinat.
7. Ein Ragout.
8. Spargel m. Semmel u. Butt.
9. Aal blau.
10. Schweinebraten.
11. Aepfel-Compote.
12. Kaiser-Torte.

Abends.

1. Weinsuppe.
2. Huhn en fricassé.
3. Leber gebraten.

Am 8. Mai.

1. Linsensuppe mit Wurst.
2. Krebspastetchen.
3. Hamburger Rindfl. m. Kohl.

Digitized by Google

4. Rindfleisch mit Sauce.
5. Schweinscotelet. m. Sauerkr.
6. Huhn mit Reis.
7. Sauerampf m. Eier u. Wurst.
8. kalte Pastete von Schinken.
9. Spargel mit Sauce.
10. Tauben gebraten.
11. Zuckerringel.

Abends.

1. Mitonirte Suppe.
2. Zunge mit Rosinen.
3. Plinzen mit Aepfel.

Am 9. Mai.

1. Reissuppe mit Käse.
2. Rühreier mit Spargel.
3. Rindfleisch mit Petersilie.
4. Taube mit Krebsen.
5. Schinken mit Erbsen.
6. Cotelettes mit Sauerampf.
7. Kälbsbrust mit Morcheln.
8. Spargel mit Weinsauce.
9. Sander mit Butter.
10. Mehlspeise mit Kirschsauce.
11. Lendenbraten.
12. Aepfeltaschen.

Abends.

1. Grüne Saftsuppe.
2. Gekröße en fricassé.
3. Eierkuchen mit Picklingen.

Am 10. Mai.

1. Braune Mehlsuppe.
2. marinirter Hering.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
2. Huhn mit Morcheln, Spargel und Klößchen.
5. Kalbsbrust mit Majoran.
6. Kalbskeule mit Sauce.
7. Ragout mit Haasenklein.
8. Sauerkr. mit gebrat. Aal.
9. Mehlspeise mit Orangen.
10. Rehbraten.
11. Gurkensallat.
12. Waffeln.

Abends.

1. Griessuppe.
2. grillirte Taube mit Spinat.
3. Crême brûlé.

Am 11. Mai.

1. Suppe mit geback. Nocken.
2. Bechamel-Pastetchen.
3. Rindfl. m. Morch. u. Petersilie.
4. Schinken mit Spargel.
5. Cotelettes m. gedünst. Sallat.
6. Zunge mit Meerrettig.
7. Spargel mit Butter.
8. Pastete von Wildpret.
9. Spinatstrudel.
10. Fasanbraten.
11. Eierkäse.
12. Torte von Reismehl.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Huhn en fricassé.
3. Semmelklößchen m. Bouillon.

Am 12. Mai.

1. Suppe mit Eierstand.

Digitized by Google

2. Parmesanpastetchen.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. Kalbsbrust mit Krebsen.
5. Pöckelzunge mit Erbsen.
6. Rehbrust mit Capern.
7. Reis mit Pöckelfleisch.
8. Spargel.
9. Hecht mit Senfsauce.
10. Lendenbraten.
11. Eier en Aspic.
12. Kaisertorte.

Abends.

1. Wassersuppe.
2. Tauben mit Estragon.
3. Morcheln à la Crême.

Am 13. Mai.

1. Suppe Jacobine.
2. Erdäpfelmus mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Beef-Steaks mit Sauerkraut.
5. Huhn mit Sardellen.
6. Fricandeaux m. Sauerampf
7. Escalops von Reh.
8. Schüsselhecht.
9. Plinzen mit Rosinen.
10. Hirschbraten.
11. Citronen-Crême.
12. Mandeltorte.

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. geback. Kalbsbrust m. Spinat.
3. Arme Ritter.

Am 14. Mai.

1. Sagosuppe.
2. Rühreier mit Spargel.
3. Rindfleisch mit Bohnen.
4. geklopftes Rindfleisch.
5. Kalbsbrust mit Capern.
6. Zunge mit Meerrettig.
7. Cotelettes mit Bechamel.
8. Vinaigret von Rindslenden.
9. Krebsstrudel.
10. Rehbraten.
11. Chocoladen-Crême.
12. Sandtorte.

Abends.

1. Klostersuppe.
2. geklopftes Kalbfleisch.
3. Spargel.

Am 15. Mai.

1. Reissuppe mit Käse.
2. Markstorte.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Tauben mit Spargel.
5. Cotelettes m. gedünst. Sallat.
6. Pöckelzunge mit Linsen.
7. Escalops von Haasen.
8. Macrony, Schinken u. Käse.
9. Mehlspeise m. eingem. Nüssen.
10. junge Gans gebraten.
11. Reis en Compôte.
12. Linzer Torte.

Abends.

1. Reissuppe.
2. Tauben mit Estragon.
3. Morcheln à la Crême.

Am 16. Mai.

1. Linsensuppe.

Digitized by Google

2. Erdäpfelmus mit Hering.
3. Rindfleisch mit Spinat.
4. Kalbsbrust mit Capern.
5. gehackne Tauben m. Spargel.
6. Cotelettes mit Senfsauce.
7. Reis mit Eiern.
8. Aal mit Sauerkraut.
9. Krebse à la Crême.
10. Mehlspeise mit Hahnbutten.
11. Rehbraten.
12. Wienerkuchen.

Abends.

1. Grützsuppe.
2. Hühner en fricassé.
3. Crême mit Citronen.

Am 17. Mai.

1. Suppe von Kräutern.
2. roher Schinken.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Schöpscotelletten m. Gurken.
6. Wildpret mit Capern.
7. Pastete von Gans.
8. Stöhr mit Weinsauce.
9. Mehlspeise v. schwarzen Brod.
10. Schweinebraten.
11. Erdäpfelsallat.
12. Waffeln.

Abends.

1. Griessuppe.
2. Hühner mit Champignons.
3. Plinzen mit Rosinen.

Am 18. Mai.

1. Suppe von Gräupchen.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindfl. m. Sparg u. Möhren.
4. Schinken mit Linsen.
5. Fricandeaux mit Capern.
6. Tauben mit Pilzen.
7. Kalbsmilch en fricassé.
8. Zunge mit Rosinen.
9. Aalpastete.
10. Mehlspeise mit Marks.
11. Lamm oder Ziege gebraten.
12. Crême-Torte.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Cotelettes mit Sauce.
3. Nudelkuchen.

Am 19. Mai.

1. Reissuppe.
2. kaltes Pöckelfleisch m. Sauce-Remoulade.
3. Rindfleisch m. Reis u. Morch.
4. Kalbsbrust mit Krebsen.
5. Huhn mit Estragun-Sauce.
6. Schweinscotelet m. Sauerkr.
7. Erdäpfelmus mit Wurst.
8. Pastete von Stöhr.
9. Mehlspeise von Kirschen.
10. gefüllte Tauben mit Krebs-Farce gebraten.
11. Spargel en Salade.
12. Biscuittorte.

Abends.

1. Mandelsuppe.
2. Tauben mit Capern.
3. Eier au jus.

Digitized by Google

Am 20. Mai.

1. Grüne Kräutersaftsuppe.
2. Jus-Suppe mit Nocken.
3. Hàché-Pastetchen.
4. gebackne Tauben en fricassé.
5. Englischen Braten.
6. gebackenen Rinds-Farce.
7. Fricandeaux mit Spinat.
8. Schinken mit Aspic.
9. Coteletten mit Endivien.
10. Purée von Sauerampf mit Kalbsmilch.
11. junge Hühner m. Estragun.
12. Eminceé von Schöps.
13. Rehrückenbraten.
14. Capaunbraten.
15. Lachs.
16. Spargel mit Sauce.
17. Carviol au four m. Ramqu.
18. Mehlspeise mit Citrone.
19. marmorirte Mehlspeise.
20. Schoten mit Krebsbecher.
21. Morcheln à la Crême.
22. Erdbeer-Crême.
23. Geleé von Kirschen.
24. Wiener Torte.

Abends.

1. Mehlfleckchensuppe.
2. Coteletten mit Sauce.
3. Spinat mit Omelets.

Am 21. Mai.

1. Suppe m. Sparg. u. Krebsen.
2. Backfisch mit Sauerkraut.
3. Beef-Steaks m. Erdäpfelmus.
4. Ente mit Rübchen.
5. Schöps mit Macroni.
6. Schinken mit Spargel.
7. Wurst mit Linsen.
8. Spargel mit Krebsbecher.
9. Mehlspeise mit Arac.
10. Kalbsbraten.
11. Reis en Compote.
12. Erdbeertorte.

Abends.

1. Suppe mit Käsebrod.
2. Omelets mit Spinat.
3. Hühner en fricassé.
4. Ragout von Kalbsbraten.
5. Croquettes mit Sauerampf
6. gebackne Hühner.
7. Forellen blau.
8. Omelets mit Rohmsauce.
9. Kalbsnieren gebraten.
10. kalter Schinken.
11. Crême von Erdbeeren.
12. Citronentorte.

Am 22. Mai.

1. Gräupchensuppe.
2. Rührei mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Bohnen.
4. Huhn mit Sardellen.
5. Coteletten m. gedünst. Sallat.
6. Tauben mit Peterstlie.
7. geräucherte Zunge mit Linsen.
8. Karpfen blau.
9. Plinzen mit Eingemachten.
10. junge Gaas gebraten.
11. Pömmesinenm. Cheaud'eau.
12. Portugesischer Kuchen.

Digitized by Google

Abends.

1. Suppe mit Klößchen.
2. Kalbsbrust mit Krebsen.
3. Spargel.

Am 23. Mai.

1. Reissuppe.
2. Rühreier mit Spargel.
3. Rindfleisch mit Peterfilie.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Tauben m. Reis u. Morcheln.
6. Schöps mit Reis.
7. Kalbsmilch mit Spinat.
8. Blanquet von Kalbs.
9. Krebsstrudel.
10. Hasenbraten.
11. Gurkensallat.
12. Käsekuchen.

Abends.

1. Wassersuppe.
2. junge Hühner en fricassé.
3. Eier en Aspic.

Am 24. Mai.

1. Krebssuppe.
2. Erdäpfelpastetchen.
3. Rindfl. m. Bohnen u. Möhren.
4. Lamm mit Sauerampf.
5. Schinken mit Erbsen.
6. Kalbskopf.
7. Griesklößer m. Zwiebeln und Bratwurst.
8. Haasenklein.
9. Mehlspeise mit Einback.
10. junge Hühner gebraten.
11. Sallat.
12. Marktorte.

Abends.

1. Kräutersuppe.
2. Kalbsbrust mit Majoran.
3. Eierkuchen.

Am 25. Mai.

1. Jus-Suppe.
2. Nilze mit Croutons.
3. Boeuf à la mode.
4. Huhn mit Champignons.
5. Zunge mit Rosinen.
6. Taube mit Morcheln.
7. Kalbsmilch m. Citronensauce.
8. Stockfisch.
9. Mehlspeise von Spinat.
10. Schöpsbraten.
11. Eierkäse.
12. Sandtorte.

Abends.

1. Bergsuppe.
2. Rebhuhn mit Capern.
3. gebacken Huhn mit Sallat.

Am 26. Mai.

1. Reissuppe mit Käse.
2. Bechamel-Pastetchen.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Schinken mit Bohnen.
5. Zunge mit Meerrettig.
6. Taube m. Sparg. u. Erbsen.
7. Pastete von Birkhahn.
8. Schleyen mit Weinsauce.
9. Plinzen mit Rosinen.

Digitized by Google

10. Schweinebraten.
11. Brodtorte.

Abends.

1. Suppe.
2. geklopftes Kalbfleisch.
3. Omelettes mit Vanille.

Am 27. Mai.

1. Legirte Zwiebelsuppe.
2. Ragoutpastetchen.
3. gedämpftes Rindfleisch.
4. Schöps mit Gurken-puré.
5. Huhn mit Carviol.
6. Cotelettes mit Bechamel.
7. Sauerampf m. Eier u. Wurst.
8. Kalbskopf.
9. gebacknen Reis.
10. Hirschlendenbraten.
11. Sago mit Vanille.
12. Zuckerdütchen.

Abends.

1. Möhrensuppe.
2. geback. Tauben m. Spargel.
3. Eierkäse.

Am 28. Mai.

1. Suppe mit Champignons.
2. gedünsten Sallat mit Eiern.
2. Rindfleisch mit Bohnen.
4. Beef-Steaks mit Pilzen.
5. Kalbsbrust mit Nudeln.
6. Schweins-Cotelettes mit Sauerkraut.
7. Erbsen mit Lachs.
8. Kuheuter mit Kirschsauce.
9. Krebs-Pudding.
10. Schöpsbraten.
11. Erdbeere à la Crême.
12. Wiener Colatschen.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Ragout von Schöps.
3. Spinat mit Omelets.

Am 29. Mai.

1. Kräutersuppe.
2. Pilze mit Croutons.
3. Rindfleisch mit Peterfilie.
4. Schöpskeule m. gefüllt. Sallat.
5. Kalbsbrust mit Krebsen.
6. Zunge mit weißen Bohnen.
7. Fasan mit Sauerkraut.
8. Popiton von Kalbfleisch.
9. Dampfnudeln.
10. Gans gebraten.
11. Crême von Kaffee.
12. Mandeltorte.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Net-amour von Kalb.
3. Sauerumpf mit Eiern.

Am 30. Mai.

1. Schwäbische Suppe.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Schinken mit Spargel.
5. Zunge mit Capern.
6. Reis mit Pilzen.
7. Kalbsscheiben mit Sardellen.

Digitized by Google

8. Hecht au four.
9. Erdäpfelklöße mit Sauce.
10. Rindsſauerbraten.
11. Sallat.
12. Rädergebacknes.

Abends.

1. Bauerchocoladenſuppe.
2. Cotelettes mit Spinat.
3. Mehl-Pudding.

Am 31. Mai.

1. Commiſſionsſuppe.
2. Krebspaſtetchen u. Bohnen.
3. Rindfleiſch mit Möhren.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Specklöße mit Bratwurſt.
6. Schweinsohren mit Sauerkr.
7. Croquets mit Spargel.
8. große Krebſe.
9. Reis-Pudding.
10. Haaſenbraten.
11. Crême von Wein.
12. Punſchtorte.

Abends.

1. Gräupchenſuppe.
2. Tauben en fricassé.
3. Gries in Milch.

Am 1. Juny.

1. Gräupchenſuppe.
2. Eier mit Wurſt.
3. Rindfleiſch m. Möhren und Spargel.
4. Schöps mit Zwiebeln.
5. Tauben mit Pilzen.
6. Kalbskeule mit Sauce.
7. Linſen mit Bratwurſt.
8. Macrony und Käſe.
9. Krebſe à la Crême.
10. Gänſebraten.
11. Crême von Erdbeeren.
12. Linzertorte.

Abends.

1. Bier- und Milchſuppe.
2. Cotelettes mit Sauce.
3. Blumenkohl mit Sauce.

Am 2. Juny.

1. Jus-Suppe.
2. Backfiſche.
3. Rindfleiſch mit Sauce.
4. Pöckelfleiſch mit Meerrettig.
5. Kalbsbruſt mit Spargel.
6. Schöps mit gefüllt. Gurken.
7. Kalbsmilch mit Schoten.
8. Gänſeklein mit Wurzeln.
9. Mehlſpeiſe mit Kirſchſauce.
10. Rehbraten.
11. Gurkenſallat.
12. Quarktuchen.

Abends.

1. Chocoladenſuppe.
2. Ragout von Kalbs.
3. Spinat mit Eiern.

Am 3. Juny.

1. Reisſuppe.
2. Paſtetchen.
3. Rindfleiſch mit jungen Kohl.
4. Beef-Steaks mit Pilzen.
5. Huhn mit Krebſen.

Digitized by Google

6. Tauben mit Petersilie.
7. Cotelettes mit Schoten und gedünsten Sallat.
8. geback. Kalbshirn m. Saurapf.
9. gebacknen Gries.
10. Hirschrückenbraten.
11. Eierkäse.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Wassersuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Spargel.

Am 4. Juny.

1. Krebssuppe.
2. Rühreier mit Pilzen.
3. Rindfleisch mit Bohnen.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Pöckelzunge mit Erbsen.
6. Kahnter mit Senfsauce.
7. Kalbsgekröse en fricasse.
8. Schleyen mit Speksauce.
9. Mehlspeise mit Hahnbutten.
10. junge Hühner gebraten.
11. Crême von Himbeeren.
12. Kirschkuchen.

Abends.

1. Mehlsuppe.
2. Cotelettes mit Spinat.
3. Tauben gebraten.

Am 5. Juny.

1. Krautersuppe.
2. Rohmpfefferchen.
3. geklopftes Rindfleisch.
4. Kalbsbrst. m. Graup. u. Morch.
5. Zunge mit Schoten.
6. geb. Taube mit Portulac.
7. Schweins-Cotelettes mit Senfsauce.
8. Kalbsmilch mit Spinat.
9. Omelets mit Pilzen.
10. Lendenbraten.
11. Crême von Citronen.
12. Hefenkuchen.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Zunge mit Rosinen.
3. Eierkuchen.

Am 6. Juny.

1. Linsensuppe mit Wurst.
2. Rühreier mit geräuch. Lachs.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Huhn mit Reis.
5. Cotelettes m. gedünst. Sallat.
6. Spargel mit Krebs-Coulx.
7. Kalbskopf.
8. Hecht mit Weinsauce.
9. Plinzen mit Rosinen.
10. Kalbsbraten.
11. Sallat.
12. Wafeln.

Abends.

1. Wassersuppe.
2. Tauben mit Pilzen.
3. Semmelklösschen.

Am 7. Juny.

1. Sagosuppe.
2. Rindfleisch mit Petersilie.

Digitized by Google

3. Schöps mit Zwiebeln.
4. Gans m. Hahnbutten-Sauce.
5. Rehbrust mit Capern.
6. jung. Hühner m. Stachelbeere.
7. Speckklösser.
8. große Krebse.
9. Eierstrudel.
10. Kalbsbraten.
11. Eier en Aspic.
12. arme Ritter.

Abends.

1. Grützsuppe.
2. Tauben en fricassé.
3. Plinzen mit Rosinen.

Am 8. Juny.

1. Schatensuppe.
2. Krebspastetchen u. Schoten.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Schöps-Carré mit Bohnen.
5. Hirschbrust panirt mit Sauce.
6. Schw. Cotel. mit Senfsauce.
7. Kalbsmilch mit Schoten.
8. Aal blau.
9. gebackner Reis.
10. Rehbraten.
11. Gurkensallat.
21. Hefencolatschen.

Abends.

1. Morchelsuppe.
2. Cotelettes mit Sauce.
3. Hefenplinzen.

Am 9. Juny.

1. Biersuppe.
2. gebacken Huhn mit Spinat.
3. Rindfl. m. Bohn. u. Möhren.
4. Casserol au ris mit Tauben.
5. Schinken mit Schoten.
6. Kalbsbr. mit Carv. u. Krebsen.
7. gefüll. Kohlrabi m. Bratwurst.
8. Karpfen.
9. Dampf-Nudeln.
10. Schöpsbraten.
11. Crême von Chocolade.
12. Mandelkuchen.

Abends.

1. Reissuppe.
2. Hasen en salmy.
3. Spinat mit Eiern.

Am 10. Juny.

1. Möhrensuppe.
2. Krebspastetchen.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Huhn mit Graupchen.
5. Fricandeaux mit Spinat.
6. Timbal mit Escalops.
7. Pastete von Rebhühner.
8. Reis mit Pilzen.
9. Mehlspeise m. Stachelbeeren.
10. Hühner gebraten.
11. geröste Ritschen.
12. Briorsch.

Abends.

1. Suppe mit Graupchen.
2. Cotelettes mit Sauerampf.
3. gebackne Taube mit Spinat.
4. Friture m. geback. Petersilie
5. Hühner mit Volvant.

Digitized by Google

6. Omelets mit Jus.
7. Croquets v. Wildp. m. Sauce.
8. Hecht-fillet mit Bechamel.
9. Plinzen mit Himbeeren.
10. Kalbsbraten.
11. Crême brulé.
12. Mandelkuchen.

Am 11. Juny.

1. Suppe à la Reine.
2. Boeuf à la mode.
3. Pöckelfleisch mit Bohnen.
4. Kalbskeule gespickt.
5. Wildpret au grandin.
6. Sauté von Kalb mit Eiern.
7. farc. Taub. m. Krebs-Coulv.
8. Enten-Fillet m. Zwiebel-puré.
9. Pastetchen.
10. gebacknes Huhn.
11. Carviol mit Käse au four mit Bratwurst.
12. Vinaigret.
13. Rehbraten.
14. junge Hähnenbraten.
15. Schinken mit Aspic.
16 Sander mit Butter.
17. Mehlspeise m. Himbeersauce.
18. Macronypastete.
19. Kalbsmilch mit Schoten.
20. Erdschacken mit Sauce.
21. Gelé von Kirschen.
22. Sago von Vanille.
23. Kugelhopf.
24. Aepfeltorte.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Bohnen à la Crême.

Am 12. Juny.

1. Nudelsuppe.
2. Rühreier mit geräuch. Lachs.
3. Rindfleisch mit Spinat.
4. Kalbsbrust mit Kohlraby.
5. Zunge grillirt mit Bohnen.
6. Lamm mit Sauerampf.
7. Ente mit Zwiebeln.
8. gebak. Karpf. m. Sauerkraut.
9. Reis-Pudding.
10. Tauben gebraten.
11. Crême mit Himbeere.
12. Käsekuchen.

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. Lammscoteletten mit Spinat.
3. gebacknen Grieß.

Am 13. Juny.

1. Suppe von Schotenschalen.
2. umgewendte Eier m. Schoten.
3. Rindfleisch mit Petersilie.
4. Huhn mit Gräup. u. Morch.
5. Kalbsbrust mit Majoran.
6. Escalops von Reh.
7. Schinken mit Klöser.
8. Ente mit Champignons.
9. Stöhr mit Senfsauce.
10. Hirschbraten.
11. Eierkäse.
12. Punsch-Torte.

Digitized by Google

Abends.

1. Wassersuppe.
2. Tauben mit Spargel.
3. Pitze mit Ei.

Am 14. Juny.

1. Kräutersuppe.
2. Markspastetchen.
3. Rindfl. mit Bohn. u. Möhren.
4. Schöps-Carré mit Gurken.
5. Tauben mit Krebs-Coulv.
6. Cotelettes m. gedünst. Sallat.
7. Reis mit Eiern.
8. Stockfisch mit Buttersauce.
9. Omeletes mit Vanille.
10. Kalbsbraten.
11. Gurkensallat.
12. Zuckertingel.

Abends.

1. Semmelsuppe.
2. Zunge mit Rosinen.
3. geröstet Kalbsbraten.

Am 15. Juny.

1. Braune Mehlsuppe.
2. Reispastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Boeuf à la mode.
5. Schinken mit Schoten.
6. Hühner mit Estragun.
7. Cotelettes mit Pilzen.
8. Kalbpastete.
9. Pinzen mit Kirschen.
10. Schweinebraten.
11. Crême von Caffee.
12. Wiener Blatschen.

Abends.

1. Citronensuppe.
2. geklopftes Kalbfleisch.
3. Gries in Milch.

Am 16. Juny.

1. Gräupchensuppe.
2. Kalbsleber mit Sardellen.
3. Rindfl. m. Schot. u. Möhren.
4. Pöckelfleisch mit Bohnen.
5. Kalbsbrust mit Spargel.
6. Croquettes mit Senfsauce.
7. Zunge mit Rosinen.
8. Krebse à la Crême.
9. Mehlspeise mit Einback.
10. Gänsebraten.
11. Preiselsbeere.
12. Zuckertrauben.

Abends.

1. Wassersuppe mit fillet.
2. Ein Ragout.
3. Chocoladen-Crême.

Am 17. Juny.

1. Suppe mit Erdäpfel-fillet.
2. Bechamel-Pastetchen.
3. Rindfleisch mit Spinat.
4. Kalbsbrust mit Krebsen.
5. Cotelettes m. Schot. u. Möhr.
6. Schöps mit Kohlraby.
7. Ragout von Rehbrust.
8. Lunge mit Majoran.
9. Mehlspeise mit Himbeere.
10. Lendenbraten.
11. Erdbeere à la Crême.
12. Brodtorte.

Digitized by Google

Abends.

1. Grüne Saftsuppe.
2. Tauben mit Sardellen.
3. gebackne Milch.

Am 18. Juny.

1. Möhrensuppe.
2. gebak. Tauben mit Bohnen.
3. Rindfleisch mit Rosinen.
4. Schöps mit Rüben.
5. Huhn mit Reis und Käse.
6. Schinken mit Schot. u. Möhr.
7. Kalbsleber mit Senfsauce.
8. Hecht mit Weinsauce.
9. gebackene Nudeln.
10. Gänsebraten.
11. geröste Kirschen.
12. Zuckerherzchen.

Abends.

1. Biermüschen.
2. Kalbsgekröse.
3. Spinat mit Eiern.

Am 19. Juny.

1. Suppe mit Reis.
2. kaltes Pöckelfleisch mit Senff.
3. Rindslenden mit Sardellen.
4. Fricandeaux m. Blumenkohl.
5. Tauben mit Krebs-Couly.
6. Cotelettes mit Spinat.
7. Haasenklein.
8. Schoten mit Omelets.
9. Krebsstrudel.
10. Schöpsbraten.
11. gedünste Gurken.
12. Wasseln.

Abends.

1. Zerfahrne Suppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Kirsch-Sülze.

Am 20. Juny.

1. Schwäbische Suppe.
2. Rindfleisch mit Kohlraby.
3. Huhn mit Reis.
4. Gans mit Rübchen.
5. Schinken mit Linsen-püré.
6. Tauben mit Petersilie.
7. wilde Schw. Brust m. Kirsch.
8. Hecht mit Weinsauce.
9. Mehlsp. mit Orangenblüth.
10. Schweinsbraten.
11. Crême von Mandeln.
12. Bisquittorte.

Abends.

1. Bauerchocoladensuppe.
2. Blanquet von Kalb.
3. saure Eier.

Am 21. Juny.

1. Linsen-Suppe.
2. Rühreier mit Schoten.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. gebacken Huhn mit Spinat.
6. Escalops von Wildpret.
7. Pöckelzunge mit Bohnen.
8. Sander mit Butter.
9. Mehl-Pudding.
10. Hühner gebraten.
11. Himbeere à la Crême.
12. Kirschkuchen.

Digitized by Google

Abends.

1. Milchsuppe.
2. Cotelettes mit Schoten.
3. Griesklöser.

Am 22. Juny.

1. Reisuppe mit Käse.
2. Parmesanpastetchen.
3. Rindfleisch m. Sauce-Hâché.
4. Kalbsbrust mit Tillensauce.
5. Schinken m. gefüll. Gurken.
6. Petit salé mit Bohnen.
7. Croquettes mit Erbsen.
8. Schöpscotelett. m. Zwiebeln.
9. Aal blau.
10. Hirschbraten.
11. Eierkäse.
12. Sandtorte.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Tauben mit Estragun.
3. Brodklöser.

Am 23. Juny.

1. Macronysuppe.
2. Krebspastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Fricandeaux mit Spinat.
5. junge Hühner m. Stachelbeere.
6. Cotelettes mit Schoten.
7. Reis mit Krebsbecher.
8. Stockfisch mit Sauce.
9. Mehlspeise mit Himbeeren.
10. Kalbsbraten.
11. Omelets mit Weinschaum.
12. Torte mit Stachelbeere.

Abends.

1. Mandelsuppe.
2. Ragout.
3. Omelets mit Schoten.

Am 24. Juny.

1. Gräupchensuppe.
2. Rühreier m. geräuch. Lachs.
3. Rindfleisch mit Petersilie.
4. Schöpskeule m. Gurkensauce.
5. geback. Tauben mit Spinat.
6. Kalbsbrust mit Krebssauce.
7. Cotelettes mit Zuckerschoten.
8. Hecht mit Butter.
9. Mehlspeise von Eierdotter.
10. Schweinebraten.
11. Crême brûlé.
12. Käsekuchen.

Abends.

1. Grützesuppe.
2. Reis mit Eiern.
3. Käsekäulchen.

Am 25. Juny.

1. Reissuppe.
2. neue Hrringe.
3. Rindfleisch mit Sardellen.
4. Pöckelfleisch mit Meerrettig.
5. Schöps mit Zwiebeln.
6. Huhn mit Stachelbeere.
7. Zunge mit Rosinen.
8. Barmen mit Tillensauce.
9. Mehlspeise mit Kirschen.
10. Lendenbraten.
11. Crême von Erdbeeren.
12. Torte mit Johannisbeeren.

Digitized by Google

Abends.

1. Bergsuppe.
2. Ragout.
3. Spinat mit Omelets.

Am 26. Juny.

1. Kräutersuppe.
2. Rohmpastetchen.
3. Hamb. Rindfl. mit Kohlraby.
4. Rindfl. m. Reis u. gr. Rosinen
5. Schöps mit Blumenkohl.
6. Cotelettes mit gefüllt. Sallat.
7. Schinken mit Schoten.
8. Schleien blau.
9. Mehlspeise von frisch. Quark.
10. junge Hühnerbraten.
11. Kirschsülze.
12. Käsekuchen.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. geröste Heidelbeere.

Am 27. Juny.

1. Suppe von Gries.
2. Rührеier mit Sardellen.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Kalbsbrust mit Krebsen.
5. Tauben mit Peterfilie.
6. Macrony, Schinken u. Käse.
7. geback. Huhn mit Sauerapf.
8. Stockfisch mit Sch. u. Möhr.
9. Mehlspeise mit Erdbeeren.
10. Gänsebraten.
11. Gurkensallat.
12. Zuckerringel.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Reis en Compote.

Am 28. Juny.

1. Linsensuppe.
1. Backfische.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Beef-Steaks mit Schoten.
5. Kalbskeule mit Sauce.
6. Gans mit Rübchen.
7. grillirte Zunge mit Bohnen.
8. Reis mit Eier und Käse.
9. Pudding mit Weinsauce.
10. wilder Schweinebraten.
11. Speecksallat.
12. Markstorte.

Abends.

1. Griessuppe.
2. Reis mit Eiern.
3. arme Ritter.

Am 29. Juny.

1. Suppe von Schoten.
2. Krebspastetchen.
3. Rindfleisch mit Bohnen.
4. Huhn mit Reis und Krebsen
5. Schinken mit Erbsen.
6. Kalbsbrust mit Majoran.
7. gedämpfte Tauben.
8. Fricandeaux m. Sch. u. Möhr.
9. Kirschsülze.
10. Hirschbraten.
11. Himbeere à la Crême.
12. geback. Hollunder.

Digitized by Google

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. Croquettes von Pilzen.
3. Plinzen mit Erdbeeren.
4. Warmer Sallat.

Am 30. Juny.

1. Jus-Suppe mit Nocken.
2. Boeuf à la mode.
3. Rindfleisch mit Bohnen.
4. farcirte Kalbskeule.
5. Timbal mit Escalops.
6. Tauben au gradin.
7. gebak. Kalbsbrst. m. Spinat.
8. Kalbsmilch mit Bechamel.
9. junge Hühner mit Sauce Remoulade, kalt.
10. Escalops von Wildpret mit Champignons.
11. Pastetchen.
12. Caneepés von Hering.
13. Haasenkuchen.
14. kalte Pastete von Schinken.
15. Schoten u. Möhr. v. Crout.
16. Hecht gesp. m. Krebs. garnirt.
17. Englischen Pudding.
18. Mehlpeise mit Citronen.
19. Rehbraten.
20. Hühnerbraten.
21. Crême von Erdbeeren.
22. Johannisbeersülze.
23. Spritzkuchen.
24. Kaisertorte.

Abends.

1. Grützsuppe.
2. Cotelettes mit Sauce.
3. Miraton v. Reis en Ragout.
4. Hühner en fricassé.
5. Bohnen mit Croutons.
6. Hecht mit kalter Senfsauce.
7. Omelets mit Vanille.
8. Haasenbraten.
9. Zuckerringel.

Am 1. July.

1. Suppe v. weißen Rüben.
2. Rindfleisch mit Sauce.
3. Kalbskeule gespickt.
4. Schinken mit Speckklößer.
5. Pastete von Hühnern, Klößchen und Krebsen.
6. Hecht glacirt m. farcirt. Krebs.
7. kleine Pastetchen.
8. Croquettes mit Bechamel.
9. Rehbraten.
10. Pöckelzunge mit Aspic.
11. Zuckerschoten mit Omelets.
12. Mehlspeise mit Citronen.
13. Blumenkohl mit Croutons.
14. Stockfisch m. Schot. u. Möhr.
15. Crême von Himbeeren.
16. Kirschkuch. m. Maraschino.

Abends.

1. Suppe mit Eiergräupchen.
2. Ente mit Sauce.
3. gebacknen Gries.
4. Haasenbraten.

Am 2. July.

1. Nudelsuppe.
2. Pastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.

Digitized by Google

4. Huhn mit Reis.
5. Schöps-Carré mit gef. Gurk.
6. Kalbsbrust mit Carviol.
7. Pöckelzunge mit Bohnen.
8. Haasen mit Zwiebeln.
9. Mehlspeise v. frischem Quark.
10. junge Gans gebraten.
11. Eierkäse.
12. Linzertorte.

Soupé.

1. Suppe mit Vanille.
2. Cotelettes mit Sauce.
3. Casserol au ris mit Hühnern.
4. Fricandeaux mit Spinat.
5. geback. Tauben m. Bohnen.
6. Hecht mit Bechamel.
7. Omeletes mit Himbeeren.
8. Kalbsbraten.
9. Gurkensallat.
10. Eierkäse.
11. gebacknen Hollunder.

Am 3. July.

1. Sagosuppe.
2. Markspastetchen.
3. Rindfleisch mit Sardellen.
4. Tauben mit Spargel.
5. Kalbsbrust mit Morcheln.
6. Cotelettes mit Schoten.
7. Haasen mit Capernsauce.
8. Schleyen mit Sauce.
9. Mehlspeise mit Himbeeren.
10. Kalbsleberbraten.
11. gebackn. Milch mit Vanille.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Trübe Suppe.
2. Emincée.
3. Tauben gebraten.
4. geröste Kirschen.

Am 4. July.

1. Reissuppe.
2. Rührei mit Sardellen.
3. Rindfleisch mit Peterstlie.
4. Schinken mit Schot. u. Möhr.
5. Ente mit Zwiebeln.
6. Schöps mit Rüben.
7. Hechtcoteletten m. Bechamel.
8. Mehl-Pudding mit Käse.
9. Plinzen mit Rosinen.
10. Tauben gebraten.
11. Mandelkäse.
12. Sandtorte.

Abends.

1. Griessuppe.
2. geback. Kalbsbrust m. Spinat.
3. Sauerampf mit Eiern.

Am 5. July.

1. Linsensuppe.
2. Schoten mit Omelets.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Cotelettes m. gedünst. Sallat.
5. Zunge mit Linsen.
6. Escalops v. Reh mit Capern.
7. Spinat m. Eiern u. Croutons.
8. Macrony, Schinken u. Käse.
9. Stockfisch mit Sauce.
10. Kalbsbraten.

Digitized by Google

11. Erdbeer-Crême.
12. arme Ritter.

Abends.

1. Eiersuppe.
2. gebacken Huhn mit Schoten.
3. Eierkuchen mit Picklingen.

Am 6. July.

1. Reissuppe mit Käse.
2. geback. Kalbsfüße m. Spinat.
3. Boeuf à la mode.
4. Schöps mit Macrony.
5. gedämpfte Tauben.
6. Kuheuter m. Hanbuttensauce.
7. Blanquet von Kalb.
8. Aal mit fines herbes.
9. Mehlspeise mit Kirschen.
10. junge Hühner gebraten.
11. Gurkensallat.
12. Waffeln.

Abends.

1. Wassersuppe.
2. Ragout.
3. Semmelklößer.

Am 7. July.

1. Rumfordsche Suppe.
2. Schinken mit Klößer.
3. Engl. Braten mit Erdäpfel.
4. Schöps mit Bohnen.
5. Hühner en fricassé.
6. Escalops von Reh.
7. Schoten mit Florons.
8. Kalbskopf à la Turtu.
9. Hecht-Timbal mit Wurzeln.
10. Entenbraten.
11. Sago mit Vanille.
12. Hefencolatschen.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Ragout.
3. große Krebse.
4. Kalbsnierenbraten.

Am 8. July.

1. Krebssuppe.
2. Rohmpastetchen.
3. umgewendte Eier u. Wurst.
4. Rindfleisch mit Rosinen.
5. Ente mit Rübchen.
6. Macronypastete.
7. Schinken mit Reis au four.
8. Aal en aspic.
9. Mehlspeise mit Einback.
10. Lendenbraten.
11. Speckssallat.
12. Stachelbeerkuchen.

Abends.

1. Kerbelsuppe.
2. Cotelettes mit Spinat.
3. Haasenbraten.
4. Semmelklößer.

Am 9. July.

1. Gräupchensuppe.
2. Rühreier mit Schoten.
3. Rindfleisch m. Reis u. Rosin.
4. Hühner mit Capern.
5. Schinken mit Erbsen.
6. Kalbsbrust mit Carviol.

Digitized by Google

7. Cotelettes mit Zuckerschoten.
8. Knrpfen blau.
9. Krebs-Pudding.
10. Hirschbraten.
11. Gurkensallat.
12. Speckkuchen.

Abends.

1. Klosterſuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Gekröße.
4. gebacknen Reis.

Am 10. July.

1. Suppe von Sauerampf.
2. geklopftes Rindfleisch.
3. Pöckelfleisch mit Bohnen.
4. Schöps mit Weißkraut.
5. gebackne Tauben mit Spinat.
6. Kalbsbrust m. Champignons.
7. Zunge mit Senfſauce.
8. Bohnen mit Heringen.
9. Hecht mit Lillenſauce.
10. Kalbsbraten.
11. Crème von Rosen.
12. mürbe Torte.

Abends.

1. Semmelſuppe.
2. Rühreier mit Wurst.
3. Blanquet von Kalb.

Am 11. July.

1. Schotenſuppe.
2. Krebspaſtetchen.
3. Rindfleisch mit Peterſilie.
4. Beef-Steaks mit Spargel.
5. Kalbsbrust mit Nudeln.
6. Fricandeaux mit Bohnen.
7. Huhn mit Sardellen u. Klöß.
8. Schleyen mit Capern.
9. Mehlſpeiſe mit Orangen.
10. Schöpsbraten.
11. Crême von Kirſchen.
12. Zuckerringel.

Abends.

1. Leberſuppe.
2. Schöps-Ragout.
3. Spinat mit Eiern.
4. Spargel.

Am 12. July.

1. Krebsſuppe.
2. Blumenkohl mit Ramquins.
3. Rindfl. mit Möhr. u. Bohnen.
4. Timbal m. Escalops v. Kalb.
5. gebacken Huhn mit Schoten.
6. Schweinscotelett. mit Senfſ.
7. Haaſenklein.
8. Hechtcotel. mit Schoten-puré.
9. Mehlſp. v. Sago m. Vanille.
10. Tauben gebraten.
11. Crème brulé.
12. Citronen-Torte.

Abends.

1. Grüne Saftſuppe.
2. Kalbsſcheiben mit Jus.
3. Bohnen mit Eiern.
4. Kalbsnierenbraten.

Am 13. July.

1. Kräuterſuppe.
2. Zuckerſchoten mit Wurst.

Digitized by Google

3. Rindfleisch mit Gurkensaure.
4. Schinken mit Klößern.
5. Huhn mit Reis.
6. Ente mit Rübchen.
7. Schöps-Carré mit Macrony.
8. kalte Pastete von Haasen.
9. Mehlspeise mit Semmelwürstchen und rothen Wein.
10. Gänsebraten.
11. Crême von Orangen.
12. Quarkkuchen.

Abends.

1. Suppe von Reis.
2. gedämpfte Tauben.
3. Gänseklein.
4. Eierkuchen.

Am 14. July.

1. Suppe au jus mit Käsebrod.
2. Rühreier mit Schoten.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Schöpskeule mit Bohnen.
5. Huhn mit Johannisbeeren.
6. Schweinsohren und Maul mit Rübchen.
7. Kuheuter mit Sauerampf.
8. Bignets von Reismehl.
9. Mehlspeise v. Rosin. u. Semm.
10. Hirschrücken gebraten.
11. Crême von Aepfelmus.
12. Wiener Colatschen.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Ragout.
3. Plinzen mit Aepfel.
4. Hühner gebraten.

Am 15. July.

1. Sauerampfsuppe.
2. Rühreier mit Pilzen.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Hirschbrust mit Kirschsauce.
5. Schweinscotelett. mit Bohn.
6. Tauben mit Spargel.
7. Ente gelb mit Zwiebeln.
8. Mehlspeise v. schwarz. Brod.
9. Käsekäulchen.
10. Rehbraten.
11. Kirschfülze.
12. Zuckerherzchen.

Abends.

1. Penadelsuppe.
2. Cotelettes mit Spinat.
3. Hirschlendenbraten.
4. gebackene Schneenocken.

Am 16. July.

1. Bier- und Milchsuppe.
2. neue Heringe mit Bohnen.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Fricandeaux mit Champigns.
5. Hühner mit Caviol.
6. Miraton von Krebsmatten.
7. Poulenta von Erdäpfeln.
8. Macrony, Schinken u. Käse.
9. Mehlspeise von Reis und Spinatmatten.
10. Schweinebraten.
11. Birnen-Compote.
12. Linzer Torte.

Abends.

1. Reissuppe.

Digitized by Google

2. Croquettes mit Sauce.
3. Hühnerbraten.
4. Blumenkohl au four.

Am 17. July.

1. Mittonirte Suppe.
2. Pastetchen.
3. Rindfleisch mit Spinat.
4. Schöps mit Möhren.
5. Schinken mit Schoten.
6. Hühner mit Sardellen.
7. gebacken Kalbsgehirn mit Sauerkraut.
8. Krebse.
9. Mehlspeise mit Orangen.
10. Schweinebraten.
11. Aepfel-Compôte.
12. Kirschkuchen.

Abends.

1. Krebssuppe mit Carviol.
2. Kalbsleber mit Senfsauce.
3. Hühnerbraten.

Am 18. July.

1. Krebsuppe mit Carviol.
2. geback. Kalbsbrust m. Spinat.
3. Rindfleisch mit Spargel.
4. Kalbs-Farsch mit Sauce.
5. Cotelettes mit Schoten.
6. Schöps mit Kraut.
7. Hirschbrust mit Kirschsauce.
8. Reis mit Pilzen.
9. Hecht mit Erdäpfel.
10. gebacknen Gries.
11. Ente gebraten.
12. Biskuit-Späne.

Abends.

1. Griessuppe.
2. Kalbsbrust mit Majoran.
3. arme Ritter.

Am 19. July.

1. Schwäbische Suppe m Eier.
2. Kalbsmilch glacirt m. Spinat.
3. Rindfleisch mit Sardellen.
4. Huhn mit Carviol.
5. grillirte Zunge mit Spinat.
6. Schöps mit Zwiebeln.
7. Schoten mit Florons.
8. Schleyen mit Speckfauce.
9. Plinzen mit Himbeeren.
10. Lendenbraten.
11. Sago mit Vanille.
12. Biskuit-Torte.

Abends.

1. Suppe von Eiergräupchen.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Rühreier mit Wurst.
4. geröste Kirschen.

Am 20. July.

1. Hechtsuppe.
2. Pilze en fricassé.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. gedämpfte Tauben.
5. Schinken mit Erbsen.
6. Kalbsbrust mit Gräupchen.
7. Macrony-Käse u. Bratwurst.
8. Hechtklösser mit Wurzeln.
9. Reis-Pudding.
10. Gänsebraten.

Digitized by Google

11. Gurkensallat.
12. Zimmtringel.

Abends.

1. Suppe von Buttermilch.
2. gebacken Huhn mit Schoten.
3. Saueramps mit Eiern.
4. Kalbsleberbraten.

Am 21. July.

1. Nockensuppe.
2. Krebspastetchen.
3. Rindsleisch mit Bohnen.
4. Beef-Steaks mit Sauce.
5. junge Hühner m. Johannisb.
6. Tauben mit Pilzen.
7. Gans mit Meerrettig.
8. Hecht mit Butter und Eiern.
9. Klöser mit Käse.
10. Hirschbraten.
11. Eierkäse.
12. Zuckerdietchen.

Abends.

1. Semmelsuppe.
2. Croquettes mit Sauce.
3. Rehbrust mit Capern.

Am 22. July.

1. Saueramps-Suppe mit Eiern.
2. Rühreier mit Sardellen.
3. gedämpftes Rindsleisch.
4. Schöps mit Kraut.
5. Kalbsbrust mit Krebsen.
6. Escalops von Reh.
7. Kalbsmilch mit Spinat.
8. Linsen mit Wurst.
9. Mehlspeise von Käse.
10. Kalbsbraten.
11. Prunellen.
12. Brandringel.

Abends.

1. Eingelaufene Suppe.
2. Kalbsbrust en fricassé.
3. Schoten mit Florons.
4. Kalbsbraten.

Am 23. July.

1. Linsensuppe.
2. umgewendte Eier mit Schink.
3. Rindsleisch mit Kohlraby.
4. Schöps mit Reis.
5. geklopftes Kalbsleisch.
6. Ente mit Rübchen.
7. Schw. Cotelett. m. Meerrettig.
8. Sander mit Butter.
9. Mehlspeise von Kirschen.
10. gebratene Tauben.
11. Crême von Vanille.
12. Punschtorte.

Abends.

1. Zerfahrne Suppe.
2. gebackne Kalbsfüße.
3. Ragout.
4. Omelets mit Himbeeren.

Am 24. July.

1. Rumfordsche Suppe.
2. Pilze mit Croutons.
3. Rindsleisch mit Erdäpfeln.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. geback. Tauben m. Bohnen.

Digitized by Google

6. farcirt. Weißkr. m. Schöpscot.
7. Kalbsgekröße m. Erdäpfel.
8. Hecht-fillet mit Bechamel.
9. Krebsstrudel.
10. Hühnerbraten.
11. Gelée von Citronen.
11. Waffeln mit Himbeeren.

Abends.

1. Kräutersuppe.
2. Blanquet von Kalb.
3. Leber en salmy.
4. Eierkuchen.

Am 25. July.

1. Suppe mit Semmelbrodchen.
2. Markspastetchen.
3. Rindfleisch m. Bohn. u. Möhr.
4. Schinken mit Schoten.
5. Cotelettes mit Carviol.
6. geback. Hecht mit Sauerkr.
7. Klops au gradin.
8. Reis mit Pilzen.
9. Hefenplinzen.
10. Gänsebraten.
11. Birnen-Compote.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Eiersuppe.
2. große Krebse.
3. Nudelkuchen.

Am 26. July.

1. Gräupchensuppe.
2. Backfische.
3. Rindfleisch mit Wurzeln.
4. gefüllt. Kalbsbrust m. Klößch.
5. junge Hühner m. Johannisb.
6. Zuckerschoten mit Florons.
7. Cotelettes mit Portulack.
8. Stockfisch m. Schot. u. Möhr.
9. Mehlspeise v. frischem Quark.
10. Lendenbraten.
11. geröste Heidelbeeren.
12. Reiskuchen.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Ente mit Zwiebeln.
3. Brathechte.
4. Grütze mit Butter.

Am 27. July.

1. Suupe mit Reiscroutons.
2. Bratwurst mit Sauerkraut.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Schöps mit Welschkohl.
5. Hirschbrust mit Kirschsauce.
6. Tauben m. Morch. u. Klößchen.
7. Zunge mit Rosinen.
8. Kalbsmilch mit Spinat.
9. Mehlsp. m. Hahnbuttensauce.
10. Capaunbraten.
11. Gurkensallat.
12. Speckkuchen.

Abends.

1. Kirschsuppe.
2. Rehbrust mit Capern.
3. Wurst mit Spinat.
4. Eierkäse.

Am 28. July.

1. Griessuppe.

Digitized by Google

2. Parmesanpastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Huhn mit Sardellen.
5. Kalbsbrust mit Krebsen.
6. Kalbskopf.
7. Capaun mit Aspic.
8. Schleyen mit Sauce.
9. gebacknen Reis.
10. Lendenbraten.
11. Aepfelkuchen.

Abends.

1. Klostersuppe.
2. gebacken Huhn.
3. Spinat mit Eiern.
4. Kalbsleber gebraten.

Am 29. July.

Diné.

1. Krebssuppe.
2. Hering mit Gurken.
3. Pilze mit Croutons.
4. Boeuf à la mode.
5. Schinken glacirt m. Schoten.
6. Fricandeaux mit Champign.
7. Pastete von jungen Hasen.
8. Timbal von Kalbsscheiben.
9. Sander mit Senfsauce.
10. Schoten mit Croutons.
11. Miraton von Krebsen.
12. Erdschocken m. Sauce blanc.
13. Mehlspeise mit Käse.
14. Rehbraten.
15. Crême von Drangen.
16. Zuckerherzen.

Am 30. July.

1. Suppe von Sauerampf.
2. Erdäpfel m. Sardellenbutter.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Schinken mit Linsen.
5. Kalbsbrust mit Krebsen.
6. Hühner en fricassé.
7. Macrony und Käse.
8. grill. Zunge m. Schot. u. Möh.
9. Mehlspeise mit Rosinen.
10. Schöpsbraten.
11. Citronen-Crême.
12. Zimmtkuchen.

Abends.

1. Suppe mit Gries.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Reis mit Krebsscheiben.
4. Semmel-Klösser.

Am 31. July.

1. Reissuppe.
2. Rinds-fillet mit Setzeiern.
3. geklopftes Rindfleisch.
4. Huhn mit Gräupchen.
5. Schöps-Carré mit Endivien.
6. Ente mit Rübchen.
7. Emincée von Schöps.
8. Krebse à la Crême mit Crout.
9. gebacknen Gries.
10. gebratene Tauben.
11. Birnen-Compôte.
12. Quarkkuchen.

Abends.

1. Morchelsuppe.
2. saure Eier.

Digitized by Google

3. Spinat mit Zunge.
4. gebratene Erdäpfel.

Am 1. August.

1. Möhrensuppe.
2. Hering mit Gurken od. Bohn.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. Schöps mit Zwiebeln.
5. Miraton v. Reis mit Huhn.
6. Cotelettes mit Spinat.
7. Schöpsbutten mit Kraut.
8. Aal blau.
9. Mehlspeise mit Einback.
10. Schweinebraten.
11. Sago mit Vanille.
12. Rädergebacknes.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Zunge mit Rosinen.
3. Haasenbraten.
4. Bohnen à la Crême.

Am 2. August.

1. Sauerampfsuppe.
2. Rohmpästetchen.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. geklopftes Rindfleisch.
5. Kalbsbrust mit Sellerie.
6. grillirte Zunge mit Bohnen.
7. Cotelettes m. gedünst. Sallat.
8. Hechtklösser mit Sardellen.
9. Dampfnudeln.
10. Lendenbraten.
11. geröste Kirschen.
12. Kugelhopf.

Abends.

1. Eiersuppe.
2. geback. Kalbsbrust m. Spinat.
3. Tauben gebraten.
4. Aepfelschnee.

Am 3. August.

1. Erdäpfelsuppe.
2. neue Heringe mit Gurken.
3. Backfische.
4. Rindfleisch mit Welschkohl.
5. Kalbskeule mit Sauce.
6. Schöps mit Kraut.
7. Huhn mit Champignons.
8. Pöckelzunge mit Linsen.
9. Mehlspeise mit Chocolade.
10. Entenbraten.
11. Compôte von Melonen.
12. Käsekuchen.

Abends.

1. Gräupchensuppe.
2. Cotelettes au jus.
3. Kalbsnierenbraten.
4. Reisklösser.

Am 4. August.

1. Grüne Saftsuppe.
2. Pastetchen.
3. Cannepés von Hering.
4. Blumenkohl mit Bratwurst.
5. Gänseleber mit Sardellen.
6. Boeuf à la mode.
7. Fricandeaux mit Champign.
8. Schinken mit Rothkraut.
9. Timbal von Tauben.
10. Casserol au ris.

Digitized by Google

11. Hirschbraten.
12. kalte Pastete von Capaun.
13. Hecht au four.
14. Eier en Aspic.
15. Erdschocken mit Sauce.
16. Mehlspeise mit Vanille.
17. Crême von Citronen.
18. Aprikosen en Compôte.
19. Aepfelscheiben.
20. Crême-Torte.

Abends.

1. Buttermilchsuppe.
2. geback. Huhn mit Schoten.
3. Käsekäulchen.

Am 5. August.

1. Mittonirte Suppe.
2. Rindfleisch m. Sauce moscov.
3. Schinken m. Schot. u. Möhr.
4. Tauben mit Krebs-Couly.
6. Cotelettes mit Portulak.
6. Pastete von Rebhuhn.
7. Kalbskopf à la gurmand.
8. Stockfisch m. Sauce u. Erdäpf.
9. Mehlspeise von Eidotter.
10. Hühnerbraten.
11. Nilly mit Vanille.
12. Aepfeltorte.

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. Ragout.
3. Sauerampf mit Eiern.
4. Kalbsleberbraten.

Am 6. August.

1. Braune Suppe mit Eiern.
2. Rühreier mit Schinken.
3. Beef-Steaks mit Bohnen.
4. Rindfleisch mit Oliven.
5. Huhn mit Reis.
6. Cotelettes mit Endivien.
7. Ragout von Schöps.
8. Stockfischpastete.
9. Krebsstrudel.
10. Rehbraten.
11. Eierkäse.
12. Hefenkuchen.

Abends.

1. Eiersuppe.
2. Emincée von Reh.
3. Kalbsbrust mit Majoran.
4. Waffeln.

Am 7. August.

1. Suppe mit Kraut.
2. Rühreier mit Pilzen.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. angeschlagene Kalbskeule.
5. Schöps-Carré m. Welschkohl.
6. Cotelettes mit Bohnen.
7. Zunge mit Rosinen.
8. geback. Kalbsbrust m. Sellerie.
9. Omelets mit Himbeeren.
10. Schöpsbraten.
11. Heidelbeeren à la Crême.
12. Grieskuchen.

Abends.

1. Reissuppe.
2. Leber en salmy.
3. Enten gebraten.
4. Eier auf Butter.

Digitized by Google

Am 8. August.

1. Rosolisuppe.
2. Pilze en fricassé.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Ente mit Zwiebeln.
5. junge Hühner m. Sch. u. Möhr.
6. Hirschbrust mit Kirschsauce.
7. Pastete von Tauben.
8. Hecht mit Erdäpfeln.
9. Plinzen m. Rosinen u. Aepfeln
10. Kalbsbraten.
11. Birnen-Compôte.
12. mürbe Torte.

Abends.

1. Griessuppe.
2. Cotelettes mit Sauce.
3. Plinzen à la Crême.
4. Haasenbraten.

Am 9. August.

1. Suppe m. Rindsröhrknochen.
2. Bohnen mit Kalbsbrust.
3. Rindfleisch mit Petersilie.
4. Schöps-Carré mit Erdäpfel.
5. gedämpfte Kalbskeule.
6. Spinat mit Cervelatwurst.
7. Macrony und Schinken.
8. Aal mit Schoten u. Möhren.
9. Reis-Pudding.
10. Gänsebraten.
11. Kirsch-Pudding.
12. Crême-Torte.

Abends.

1. Suppe mit rohen Griesklösch.
2. Ragout.
3. grillirte Gans mit Sauce.
4. Omelets.

Am 10. August.

1. Suppe mit Welschkohl.
2. Markspastetchen.
3. Rindslenden mit Erdäpfeln und Sauce.
4. Kalbsbrust mit Krebsen.
5. gedämpfte Tauben.
6. Escalops v. Schw. m. Sauerkr.
7. Reis mit Schinken.
8. Poulenta von Erdäpfeln.
9. Semmelstrudel.
10. Hirschbraten.
11. Chokoladen-Crême.
12. Punschtorte.

Abends.

1. Eiersuppe.
2. Kalbsscheiben mit Sauce.
3. Spinat mit Eiern.
4. Leber gebraten.

Am 11. August.

1. Commissionssuppe.
2. Rühreier mit Schinken.
3. Rindfleisch mit Wurzeln.
4. Schöps-Carré mit Reis.
5. junge Hühner mit Joh. Beere.
6. Schweinscotel. m. Schot. pûrée
7. Bohnen à la Crême m. Crout.
8. große Krebse.
9. Mehlspeise von Reis.
10. Hühnerbraten.
11. Kirschen-Compôte.
12. Prinzessintorte.

Digitized by Google

Abends.

1. Legirte Wassersuppe.
2. Hachée von Kalbsbraten.
3. Erdäpfelmus.
4. Eierkuchen mit Picklingen.

Am 12. August.

1. Suppe rosoly.
2. Rinds-fillet mit Erdäpfel.
3. Rindfleisch mit Kohl.
4. Schöps mit Kraut.
5. Tauben mit Krebsen.
6. Kalbsmilch mit Sauerampf.
7. Kalbsbrust mit Pilzen.
8. Linsen mit Wurst und Eiern.
9. Sander mit Butter.
10. Lendenbraten.
11. Crême von Vanille.
12. Brodtorte.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Huhn mit Gräupchen.
3. Omelettes mit Arac.
4. Cotelettes gebraten.

Am 13. August.

1. Suppe von Schoten.
2. Spinat mit Wurst.
3. geklopftes Rindfleisch.
4. Schweins-Carré mit Bohn.
5. Huhn m. Reis u. Krebs-Couly
6. Kalbsbrust mit Sellerie.
7. Mocrony und Käse.
8. Kalbskopf.
9. Mehlspeise von Mohn.
10. Enten gebraten.
11. Zunge en Aspic.
12. Aepfeltorte.

Abends.

1. Kalte Schaale.
2. Kalbsscheiben mit Sauce.
3. Grießklößer mit Vanille.
4. Auflauf mit Citronen.

Am 14. August.

1. Suppe von Hahnbutten.
2. Parmesanpastetchen.
3. gedämpftes Rindfleisch.
4. Schinken mit Bohnen.
5. Ente mit Rübchen.
6. Schöps-Carré mit Sauce.
7. Pastete von Capaun.
8. Reis mit Pilzen.
9. Mehlspeise mit Einback.
10. Hirschbraten.
11. Eierkäse.
12. Hefenkuchen.

Abends.

1. Klostersuppe.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Ragout.
4. Omelets.

Am 15. August.

1. Suppe mit Eiern.
2. Rühreier mit Pilzen.
3. Englischen Braten.
4. Hühner mit Champignons.
5. Kalbsbrust mit Carviol.
6. geback. Kalbsfüße m. Spinat.
7. Ente gelb mit Zwiebeln.

Digitized by Google

8. Stockfisch m. Schot. u. Möhr.
9. Kirsch-Pudding.
10. Kalbsbraten.
11. Sallat.
12. Amblatt m. Himbeer-Gelée.

Abends.

1. Milchsuppe.
2. Blanquetts von Kalbs.
3. Karpfen blau.
4. Nudelkuchen.

Am 16. August.

1. Gräupchensuppe.
2. Backfische.
3. Rindfleisch mit Wurzeln.
4. gefüllte Kalbsbrust m. Klöpfch.
5. junge Hühner m. Johannisb.
6. Zuckerschoten mit Florons.
7. Cotelettes mit Portulack.
8. Krebse.
9. Mehlspeise mit frisch. Quark.
10. Lendenbraten.
11. geröste Heidelbeere.
12. Erdäpfeltorte.

Abends.

1. Legirte Wassersuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. gebratene Tauben.
4. Griesklößer.

Am 17. August.

1. Bier- und Milchsuppe.
2. Reispastetchen.
3. Rindfleisch mit Sardellen.
4. Kalbsleule m. Käse farcirt.
5. feiste Hirschbr. m. Kirschsauce.
6. Cotelettes mit gefüll. Sallat.
7. Kalbsbrust mit Majoran.
8. Haasenklein.
9. gebacknen Gries.
10. Lendenbraten.
11. Kirschsülze.
12. Briorsch.

Abends.

1. Bauerchocoladensuppe.
2. Nettamours von Kalbfleisch.
3. Haasenbraten.
4. geröste Pflaumen.

Am 18. August.

1. Gräupchensuppe.
2. Rohmpastetchen.
3. Boeuf à la mode.
4. Schöps mit Welschkohl.
5. gebacken Huhn mit Bohnen.
6. Schinken mit Sauerkraut.
7. Cotelettes mit Pilzen.
8. Ragout von Reh.
9. Schweins-Carré m. Macrony.
10. Entenbraten.
11. Rabinzchen.
12. Markstorte.

Abends.

1. Kalte Schale.
2. angeschlagene Kalbskeule.
3. Hühnerbraten.
4. Charlotte von Pflaumen.

Am 19. August.

1. Linsensuppe mit Wurst.

Digitized by Google

2. Krebspastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Huhn mit Sardellen.
5. Ente mit Meerrettig.
6. Schöps mit weißen Bohnen.
7. Popiton v. Reis m. Escalops.
8. Spinat mit Eier und Wurst.
9. Mehlspeise mit Parmes. Käse.
10. Fasanbraten.
11. Aprikosen en Compôte.
12. Torte mit Arac.

Abends.

1. Penadelsuppe.
2. Ragout von Reh.
3. Tauben gebraten.
4. Gelée von Kirschen.

Am 20. August.

1. Suppe mit Welschkohl.
2. Bechamel-Pastetchen.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Miraton en Ragout v. Taub.
5. Haasen mit Rothkraut.
6. Schöps-Carré mit ges. Zwieb.
7. Pastete von Wildpret.
8. Karpfen blau.
9. Mehlsp. m. Macron. u. Citron.
10. Hirschbraten.
11. Wurzelsallat.
12. Hefencolatschen.

Abends.

1. Biermüschen.
2. gebacken Huhn mit Spinat.
3. Croquettes mit Sauce.
4. Erdäpfelklösser.

Am 21. August.

1. Pilzsuppe.
2. Beef-Steaks mit Erdäpfel.
3. Rindfleisch mit Kohl.
4. Fricandeaux mit Sauce.
5. Schöps mit Rübchen.
6. grilliere Zunge mit Bohnen.
7. geback. Kalbsbrust m. Spinat.
8. Popiton von Blumenkohl.
9. Aal mit Schoten u. Möhren.
10. Capaunbraten.
11. Schnee-Crême m. Marasch.
12. Citronentorte,

Abends.

1. Wasserkaltschale.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Timbal von Kalbsmilch.
4. Gries in Milch.

Am 22. August.

1. Sagosuppe.
2. Gänseleber mit Trüffeln.
3. Rindfleisch mit Sardellen.
4. Schöps mit Welschkohl.
5. junge Hühner m. Johannisb.
6. Kalbsbrust en fricassé.
7. Schoten mit Krebsbecher.
8. geschmorten Hecht.
9. Charlotten v. schwarz. Brod.
10. Truthahnbraten.
11. Mandel-Crême.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Griessuppe.
2. Haasen mit Zwiebeln.

Digitized by Google

3. Blanquet von Kalb.
4. Omelets mit Schoten.

Am 23. August.

1. Möhrensuppe.
2. Pilze mit Croutons.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. Schweinscoteletten mit Schoten und Möhren.
5. Tauben mit Krebsen.
6. Pastete von Wildpret.
7. feiste Hirschbr. m. Kirschsauce.
8. geräuch. Zunge mit Linsen.
9. Schöpsbutten mit Kraut.
10. Krebse à la Crême.
11. Möhrenkuchen.
12. Plinzen mit Rosienen.
13. Schöpsbraten.
14. Sago mit Vanille.
15. Aepfelmus.
16. Brodtorte.

Abends.

1. Klößchensuppe.
2. Bohnen m. geback. Tauben.
3. Salmy von Wildpret.
4. Omelets.

Am 24. August.

1. Suppe mit Welschkohl.
2. Markspastetchen.
3. Rindfl. m. Petersilienwurzel.
4. Schinken mit Hefenklößern.
5. Schöps mit Möhren.
6. Kalbsbrust mit Gräupchen.
7. Schweinsbrust m. Sauerk.
8. Zunge m. Kohl u. Erdäpfel.
9. Reis mit Pilzen.
10. Mehlspeise mit Mohn.
11. Hühnerbraten.
12. Waffeln.

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. Cotelettes mit Bechamel.
3. Lendenbraten.
4. Prunellen-Compôte.

Am 25. August.

1. Suppe von Pilzen.
2. Parmesanpastetchen.
3. Boeuf à la mode.
4. Cotelettes mit Bohnen.
5. Emiucée von Hirsch.
6. Pastete von wilder Gans.
7. Schöps mit Rüben.
8. gebacken Huhn mit Spinat.
9. Zuckerschoten mit Florons.
10. grillirt. Aal m. Rothkraut.
11. Mehlspeise mit Einback.
12. Gänsebraten.
13. Kirschsülze.
14. geröste Pflaumen.
15. Aepfeltorte.

Abends.

1. Obstsuppe.
2. Taubeu à la Crême.
3. Reis mit Schinken.
4. Kalbsleberbraten.

Am 26. August.

1. Buttermilchsuppe.
2. Gänseklein mit Wurzeln

Digitized by Google

3. Rindfleisch mit Reis.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Schinken m. Schot. u. Möhr.
6. Tauben mit Pilzen.
7. Zunge au gradin.
8. Schöps mit Erdäpfeln.
9. Karpfen blau.
10. Krebsstrudel.
11. wilde Ente gebraten.
12. Aepfel à la Crême.
13. Punschtorte.

Abends.

1. Hollunderſuppe.
2. Hühner en fricassé.
3. Bohnen mit Croutons.
4. Eier auf Butter.

Am 27. August.

1. Bier- und Milchsuppe.
2. Rindfleisch mit Kohlraby.
3. geklopftes Rindfleisch.
4. Huhn mit Reis.
5. Kalbsbrust mit Sellerie.
6. Cotelettes mit Linsen.
7. Pilze mit Croutons.
8. kalte Pastete von Haasen.
9. Aal blau.
10. Mehlspeise von Quark.
11. Schöpsbraten.
12. Erdäpfeltorte.

Abends.

1. Selleriesuppe.
2. Hühner mit Estragun.
3. Zunge mit Rosinen.
4. arme Ritter.

Am 28. August.

1. Weiße Bohnensuppe.
2. Hechtpastetchen.
3. gedämpftes Rindfleisch.
4. Schinken mit Erbsen.
5. Huhn mit Capern.
6. Schweinsohren m. Rübchen.
7. Kalbskopf.
8. Ente gelb mit Zwiebeln.
10. Sander mit Weinsauce.
11. Mehlspeise mit Orangen.
12. Kalbsbraten.
13. Aepfel gedünstet.
14. Waffeln.

Abends.

1. Kalte Schale.
2. Ragout.
3. Hachè von Kalbfleisch.
4. Birnen-Compôte.

Am 29. August.

1. Rumfordsche Suppe.
2. umgewendte Eier mit Reis.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Schöps mit Welschkohl.
5. Huhn mit Champignons.
6. Kalbsbrust en fricassé.
7. Tauben mit Pilzen.
8. Zunge mit Rosinen u. Aepfeln.
9. gebak. Kalbsfüße m. Spinat.
10. Schoten mit grillirten Aal.
11. Mehlspeise mit Kirschsauce.
12. Hirschbraten.
13. Prurellen.
14. Mandelkuchen.

Digitized by Google

Abends.

1. Zerfahrne Suppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Bohnen mit Croutons.
4. Plinzen mit Rosinen.

Am 30. August.

1. Klosterssuppe.
2. Rührеier mit Sardellen.
3. Englischen Braten.
4. Huhn mit Gräupchen.
5. Erdäpfelmus mit Hering.
6. Cotelettes mit Sauce.
7. Schleyen mit Speckſauce.
8. gebacknen Reis.
9. Rindslenden gebraten.
10. Crême von Citronen.
11. Aepfelkuchen.

Abends.

1. Milchsuppe.
2. Croquets mit Bechamel.
3. Spinat mit Omelets.
4. Aepfelmus.

Am 31. August.

1. Commissionssuppe.
2. Rindfleisch mit Paſlinak.
3. Schöps Carré gedünstet.
4. Schw. Cotelet. m. Senff.
5. Speckklöser.
6. Macroy mit Käse.
7. Kalbsnierenbraten.
8. Hefenkuchen.
9. Quitten-Compôte.
10. Vanillenschnittchen.

Soupé.

1. Jus-Suppe.
2. Erdäpfelpasteichen.
3. Kalbskeule farcirt.
4. Schinken mit Bohnen.
5. Casserol au ris.
6. Tauben grillirt mit Spinat.
7. kalte Pastete.
8. Hecht gespickt au four.
9. Mehlsp. v. Gries u. Vanille.
10. Krebse à la Crême.
11. Fasan- } Braten.
12. Reh- }
13. Crême von Orangen.
14. Reine Claudeu en Compt.
15. Spritzkuchen.
16. Sandtorte.

Am 1. September.

1. Reissuppe mit Käse.
2. Rührеier mit Erdäpfel.
3. Rindfl. m. Bohn. u. Möhr.
4. Haasen mit Sauerkr.
5. Rebhühner mit Orangen.
6. Kalbsscheiben mit Sauce.
7. Haasenklein.
8. Schöpscotel. m. Bouraquen.
9. Mehlspeise mit Marks.
10. Hirschbraten.
11. Weinbeerfülze.
12. Wiener Torte.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Escalops von Hirschlenden.
3. gebackene Nudeln.
4. Crammetsvögel gebraten.

Digitized by Google

Am 2. September.

1. Jus-Suppe mit Käsebrod.
2. Rohmpastetchen.
3. Boeuf à la mode.
4. Schöpscotelett. mit Rothkr.
5. Hirschbrust mit Kirschsauce.
6. Huhn mit Krebsen.
7. Rindsflecke mit Erdäpfel.
8. Warmen mit Speecksauce.
9. Mehlspeise mit Aprikosen.
10. Entenbraten.
11. Birnen-Compôte.
12. Citronentorte.

Abends.

1. Penadelsuppe.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Ragout.
4. Dampferdäpfel.

Am 3. September.

1. Linsensuppe.
2. Eier auf Butter.
3. Rindfleisch mit Bohnen.
4. Schöps mit Rübchen.
5. Kalbsscheiben mit Sardellen.
6. Tauben mit Pilzen.
7. Ente mit Welschkohl.
8. geb. Kalbsfüße mit Sauerapf.
9. Haasenklein.
10. Schoten-Pûré mit Schinken.
11. Sander m. Butt. u. Erdäpf.
12. Mehlspeise mit Aepfel.
13. Lendenbraten.
14. Fasanbraten.
15. Reis en Compôte.
16. Crême von Chocolade.
17. Aepfel-Compôte.
18. Kräutersallat.
19. Waffeln.
20. Linzer-Torte.

Abends.

1. Biersuppe.
2. gebackene Tauben.
3. Fasan en Salmy.
4. Plinzen mit Reis.

Am 4. September.

1. Suppe mit Eierstand.
2. Rinds-fillet mit Erdäpfel.
3. Fricandeaux mit Sauce.
4. Casserol au ris.
5. gebacken Huhn mit Spinat.
6. Pastetchen.
7. Caneepés von Hering.
8. Timbals v. jungen Hühnern.
9. Schinken mit Kumskraut.
10. Pastete v. Taub. en fricassé.
11. Macrony mit Kalbsmilch.
12. gebackene Rindsfarce.
13. Rehbraten.
14. Truthahnbraten.
15. Forellen blau.
16. Haasenkuchen en Aspic.
17. Mehlspeise mit Vanille.
18. Beignets von Reismehl.
19. Hechtcotel. mit Bechamel.
20. Erdschocken mit Schoten.
21. Gelée von Citronen.
22. Mandel-Crême.
23. Wurzelsallat.
24. Punschtorte.

Digitized by Google

Abends.

1. Chocoladensuppe.
2. Escalops von Reh.
3. Sauerampf mit Croutons.
4. Eier an jus.

Am 5. September.

1. Schwäbische Suppe m. Eier.
2. Krebspastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Beef-Steaks mit Erdäpfel.
5. Schinken m. weißen Bohnen.
6. Cotelettes mit Spinat.
7. Schöps mit Rübchen.
8. Haasen mit Rothkraut.
9. gebak Huhn m. Saueramps.
10. kalte Pastete.
11. Mehlspeise von Aepfeln.
12. Rehbraten.
13. Aepfel-Compote.
14. Torte von Heide-Mehl.

Abends.

1. Schotensuppe.
2. Kalbsbrust mit Majoran.
3. Omelets mit Himbeeren.
4. Reis mit Pilzen.

Am 6. September.

1. Reissuppe mit Käse.
2. Erdäpfelmus mit Hering
3. Rindfleisch mit Kohl.
4. Schöps mit Kraut.
5. Huhn mit Pilzen.
6. Kalbsbrust en fricass.
7. Cotelettes m. Schot. u. Möhr.
8. Zunge mit Meerrettig.
9. Haasen mit Zwiebeln.
10. Mehlspeise mit Hahnbutten.
11. Schweinebraten.
12. Birnen-Compote.
13. Linzer Torte.

Abends.

1. Griessuppe.
2. gebak. Kalbsbrust m. Spinat.
3. grillirte Zunge mit Bohnen.
4. Eierkuchen.

Am 7. September.

1. Jus-Suppe.
2. Canecpés von Hering.
3. Rindfleisch mit Sardellen.
4. Kalbsbrust mit Nudeln.
5. Cotelettes m. Schot. u. Möhr.
6. Rebhuhn mit Rothkraut.
7. Haasenklein mit Capernsauce.
8. Schöpsbutten mit Kraut.
9. Griesklößer mit Vanille.
10. Capaunbraten.
11. Krautsallat.
12. Prager-Kuchen.

Abends.

1. Penadelsuppe.
2. Tauben mit Spinat.
3. Rehbrust mit Sauce.
4. Dampferdäpfel.

Am 8. September.

1. Krebssuppe.
2. Rühreier mit Pilzen.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. Schweinscotel. mit Sauerkr.

Digitized by Google

5. Kalbsbrust mit Gräupchen.
6. Junge mit Rosinen.
7. Pastete von Haasen.
8. Schleyen mit Speksauce.
9. Mehlspeise mit Arac.
10. Entenbraten.
11. Gelée von Citronen.
12. Pflaumenkuchen.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Hühner en fricassé.
3. Kalbsnieren gebraten.
4. Crême brulè.

Am 9. September.

1. Suppe rosoly.
2. Parmesanpastetchen.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Hühner mit Johannisbeere.
5. Petit salé mit weiß. Bohnen.
6. geback. Tauben mit Spinat.
7. Gartenhuhn.
8. Karpfen farcirt.
9. Mehl-Pudding.
10. Haasenbraten.
11. Eierkäse.
12. Kugelhopf.

Abends.

1. Holländersuppe.
2. Blanquet von Kalb.
3. gebratene Pilze.
4. Reis mit Käse.

Am 10. September.

1. Suppe m. Macrony u. Käse.
2. Hering und frische Gurken.
3. Rindfleisch mit Sauce.
4. Miraton von Reis.
5. gefüllte Kalbskeule.
6. Junggeschlagenen Haasen.
7. Hecht mit Erdäpfeln.
8. Mehlspeise mit Marks.
9. Charlotte mit Aepfeln.
10. Schöpsbraten.
11. Flomry von Sago.
12. Biscuittorte.

Abends.

1. Grützsuppe.
2. Fricandeaux mit Sauce.
3. Gänseklein mit Reis.
4. arme Ritter.

Am 11. September.

1. Griessuppe.
2. gebackene Grünlinge.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Schöps-Carré mit Endivien.
5. Ente mit Meerrettig.
6. geb. Kalbsbrust m. Sauerampf
7. Mehbrust mit Capern.
8. gebak. Hirse mit Kürbis.
9. Kalbsbraten.
10. Reine Clauden en Compt.
11. Markstorte.

Abends.

1. Milchsuppe mit Schneenock.
2. Blanquet von Kalb.
3. Spinat mit Eiern.
4. Plinzen mit Rosinen.

Am 12. September.

1. Sauerampfsuppe mit Eiern.

Digitized by Google

2. Reißken.
3. Rindfleisch mit Bohnen.
4. Huhn mit Sardellen.
5. Haasen mit Zwiebeln.
6. Bratwurst mit Linsen.
7. Schöps mit Rüben.
8. Schüsselhecht.
9. Mehlspeise v. schwarzem Brod
10. Hühnerbraten.
11. gedünste Aepfel.
12. Sandtorte.

Abends.

1. Milchsuppe.
2. Tauben en fricassé.
3. Zunge mit Rosinen.
4. Grießklößer.

Am 13. September.

1. Suppe mit Kraut.
2. Gänseleberpastetchen.
3. Rindfleisch mit Erdäpfeln.
4. Huhn mit Reis.
5. Schinken mit Linsen.
6. Ente mit Rübchen.
7. Cotelettes mit Spinat.
8. Hecht mit Weinsauce.
9. Mehlspeise mit Aepfeln.
10. Lendenbraten.
11. Birnen en Trisenet.
12. Pfirschentorte.

Abends.

1. Hollundersuppe.
2. Tauben en fricassé.
3. Spinat mit Wurst.
4. Eierkuchen.

Am 14. September.

1. Suppe von Kohl.
2. Parmesanpastetchen.
3. Beef-Steaks m. Erdäpfelmus.
4. Popiton von Kalbfleisch.
5. gebacken Huhn mit Möhren.
6. Haasenkuchen.
7. Schoken mit Omelets.
8. Krebse à la Crême.
9. Mehlspeise v. Aepfel u. Brod.
10. Schweinepöckelbraten.
11. Sago mit Vanille.
12. Citronentorte.

Abends.

1. Mehlsuppe.
2. Kalbsbrust mit Sauce.
3. Erdäpfelmus mit Wurst.
4. Eier auf Butter.

Am 15. September.

1. Erdäpfelsuppe.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindfleisch mit Rosinen.
4. Huhn mit Krebsen.
5. Rebhuhn mit Erdäpfeln.
6. Cotelettes mit Endivien.
7. Rehblatt mit Wachholdersaz.
8. Macrony und Käse.
9. Hecht gelb m. Rosin. u. Mandl.
10. Tauben gebraten.
11. Preiselsbeere.
12. Hefen-Colatschen.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Kalbsleber en Salmy.

Digitized by Google

3. Grütze mit Butter.
4. Omelets mit Arac.

Am 16. September.

1. Reissuppe mit Käse.
2. Erdäpfel mit Hering.
3. Englischen Braten.
4. Schöps mit Bohnen.
5. Kalbsbrust mit Trüffeln.
6. Huhn mit Krebs-Couly.
7. geb. Hecht mit Sauerkraut.
8. Bratwurst mit Linsen.
9. Mehlspeise mit Vanille.
10. Rehbraten.
11. geröste Pflaumen.
12. Aepfeltorte.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Ragout.
3. Haasenklein.
4. Plinzen mit Rosinen.

Am 17. September.

1. Rumfordsche Suppe.
2. Gänseleber mit Sardellen.
3. Rindfleisch mit Welschkohl.
4. Huhn mit Capern.
5. Gans mit Rothkraut.
6. Schöpscotelett. m. Bourken.
7. Tauben mit Pilzen.
8. Macrony m. Erdäpf. glacirt.
9. Aepfel-Charlotte.
10. Haasenbraten.
11. Birnen-Compote.
12. Reiskuchen.

Abends.

1. Kräutersuppe.
2. Gänseklein mit Reis.
3. Cotelettes au jus.
4. Vogel gebraten.

Am 18. September.

1. Suppe mit Reis.
2. Rotis von Hering.
3. Rindslenden m. Sauerkr.
4. Rebhuhn mit Linsen.
5. Pöckelzunge mit weiß. Bohn.
6. wilde Schweinsbr.m. Kirschs.
7. Gans mit Meerrettig.
8. Kalbsmilch m. Champignons.
9. Weinbeerstrudel.
10. wilden Schweinebraten.
11. Aepfel en Compote.
12. Pflaumenkuchen.

Abends.

1. Leibersuppe.
2. Spinat mit Cotelettes.
3. Aepfelmus.

Am 19. September.

1. Kräutersuppe.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindfleisch mit Peterfilie.
4. Schöps mit Macrony.
5. junge Hühner en fricassé.
6. Ragout von Hirsch.
7. Ente gelb mit Zwiebeln.
8. Mehlspeise von Hahnbutten.
9. Krebs-Pudding.
10. Fasanbraten.

Digitized by Google

11. Charlotte von Pflaumen.
12. Aepfelscheiben.

Abends.

1. Griessuppe.
2. Kalbsbrust mit Sauce.
3. Spinatkloß.
4. Waffeln.

Am 20. September.

1. Suppe à la Reine.
2. Hering mit Erbsen.
3. Boeuf à la mode.
4. Rindsscheiben mit Erdäpfel.
5. Cotelettes mit Spinat.
6. Fasan mit Rothkraut.
7. Blanquet von Kalb.
8. Hecht mit Bechamel.
9. Poulenta von Erdäpfeln.
10. Hirschbraten.
11. Aepfel gedünstet.
12. Brodtorte.

Abends.

1. Eiersuppe.
2. Tauben en fricassé.
3. Zunge mit Rosinen.
4. Plinzen mit Aepfel.

Am 21. September.

1. Sellerie-Suppe.
2. Rühreier mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Schinken mit Linsen.
5. Pastete v. jungen Hühnern.
6. Haasen mit Zwiebeln.
7. Emincée von Hirsch.
8. Stockfisch m. Schot. u. Mehr.
9. gebacknen Gries.
10. Lendenbraten.
11. Erdäpfelsallat.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Mittonirte Suppe.
2. Croquettes mit Sauce.
3. saure Eier.
4. Plinzen mit Quittenmus.
5. Marmelade von Aepfeln.

Am 22. September.

1. Krebssuppe.
2. Markspastetchen.
3. Rindfleisch mit Bohnen.
4. Fricandeaux mit Sauce.
5. Popiton von Wildpret.
6. Stockfischpastete.
7. Cadeorol au ris mit Tauben.
8. Karpfen blau.
9. Beignets von Reis.
10. Gänsebraten.
11. Pfirschen-Compôte.
12. Pflaumkuchen.

Abends.

1. eingelaufene Suppe.
2. Ente mit Zwiebeln.
3. Endivien mit Croutons.
4. Rebhühnerbraten.

Am 23. September.

1. Reissuppe.
2. Krebspastetchen.
3. Englischen Braten.

Digitized by Google

4. Schinken mit Klößern.
5. Gans mit Sauerkraut.
6. Cracovis mit Gurkensauce.
7. Timbal von Kalbsmilch.
8. Hecht mit Butter.
9. Mehlspeise mit Sago.
10. Entenbraten.
11. Corneliuskirschenmus.
12. Aepfeltorte.

Abends.

1. Suppe mit Eiergräupchen.
2. Kalbsscheiben.
3. Haasenbraten.
4. geröste Pflaumen.

Am 24. September.

1. Hechtsuppe.
2. Griespastetchen.
3. geklopftes Rindfleisch.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Pastete von Hühnern.
6. Pöckelzunge mit Kohl.
7. Rehwürstchen mit Sauce.
8. Schöpsbutten mit Kraut.
9. Schweizer Mehlspeise.
10. Rehbraten.
11. Pfirschen-Compote.
12. Aepfel en sur tout.

Abends.

1. Mittonirte Suppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Haasenklein.
4. Brodklößer.

Am 25. September.

1. Kerbelsuppe.
2. Hechtpastetchen.
3. Rindfleisch mit sauern Gurk.
4. Schinken mit Bohnen.
5. Huhn mit Reis.
6. Rindsfarce mit Erdäpfeln.
7. Schöps-Carré mit Möhren.
8. kalte Pastete.
9. geback. Karpfen mit Sauerkr.
10. Mehlspeise v. schwarz. Brod.
11. Hirschbraten.
12. Aepfeltaschen.

Abends.

1. Kalte Schale.
2. Escalops von Kalb.
3. Kalbsleberbraten.
4. Aspic.

Am 26. September.

1. Gräupchensuppe.
2. Bratwurst mit Rothkraut.
3. Rindfleisch mit Reis.
4. Schöps-Carré m. weiß. Boh.
5. Kalbsbrust mit Capern.
6. gebacken Huhn mit Spinat.
7. Hecht-fillet mit Bechamel.
8. gefülltes Kraut.
9. Krebsstrudel.
10. Schweinebraten.
11. Crême von Citronen.
12. Mandeltorte.

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. Cotelettes mit Pilzen.
3. Erdäpfelklößer.
4. Eierkuchen.

Digitized by Google

Am 27. September.

1. Nudelsuppe.
2. Backfisch mit Erdäpfelmus.
3. Beef-Steaks mit Sauerkr.
4. Rindfleisch mit Sardellen.
5. Tauben en Timbal.
6. Schweinscotelett. mit Erbsen.
7. Kalbskopf.
8. Karpfen au four.
9. Mehlspeise von Hecht mit Schinken und Käse.
10. Hirschbraten.
11. Mandel-Crême.
12. arme Ritter.

Abends.

1. Wassersuppe.
2. Zunge mit Rosinen.
3. Crammetsvögel.
4. Aepfelmus.

Am 28. September.

1. Sagosuppe.
2. Erdäpfel mit gebrat. Hering.
3. Rindfleisch mit Welschkohl.
4. Rindslenden mit Sauerkr.
5. Schöpsfleisch mit Zwiebeln.
6. Crammetsvögel mit Rosinen.
7. Stockfischpastete.
8. Haasen au gradin.
9. Mehlspeise von Spinat.
10. Gänsebraten.
11. Birnen-Compote.
12. Mandeltorte.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Gänseklein mit Nudeln.
3. Spinat mit Omelets.
4. Gries in Milch.

Am 29. September.

1. Reissuppe.
2. Erdäpfelpastetchen.
3. Boeuf à la mode.
4. Ente mit Rübchen.
5. Tauben m. Gräuppch. u. Krebse.
6. Kalsscheiben mit Sardellen.
7. Kuheuter mit Hahnbutten.
8. Bärsche mit Sauce.
9. Mehlspeise mit Citronenzucker.
10. Capaunbraten.
11. Kraautsallat.
12. Erdäpfeltorte.

Abends.

1. Klostersuppe.
2. Kalbsbrust mit Sauce.
3. Rebhuhn gebraten.
4. gedünste Aepfel.

Am 30. September.

1. Suppe à la Reine.
2. Rindfleisch mit Sardellen.
3. Hamb. Rindfleisch mit Kohl.
4. Miraton en Ragout.
5. Pastetchen.
6. Friture en surpicon.
7. Welschkohl mit Enten und Saucisen.
8. Spinat mit Hechtcoteletten.
9. Hirschbraten.

Digitized by Google

10. Forellen en Aspic.
11. kalte Pastete von Schink.
12. Timbal von Krebsen.
13. Mehlspeise mit Kirschen.
14. Carviol au four.
15. Blanc-mangé.
16. Linzer Torte.

Soupé.

1. Jus-Suppe mit geback. Nock.
2. Fricandeaux mit Champign.
3. Cassorol au ris.
4. geback. Kalbsbrust m. Spinat.
5. Hecht au four.
6. Nudel-Pudding.
7. Böhmische Talken.
8. Haasenbraten.
9. Aepfelscheiben.

Am 1. Oktober.

1. Suppe au jus mit Käsebrod.
2. Rindfleisch m. melirt. Gemüse.
3. Boeuf à la mode.
4. Fillet v. jungen Hühnern mit Kalbsmilch.
5. spanische Pastetchen.
6. Croquettes v. Schöpsbraten.
7. Coteletttes glacirt au jus.
8. Fricandeaux mit Spinat.
9. Fasanbraten.
10. Schinken glacirt mit Aspic.
11. gespickter Hecht au four.
12. Pastete von Haasen.
13. Endivien mit Eiern.
14. Mehlspeise marmorirt.
15. Gelée.
16. Punschtorte.

Soupé.

1. Suppe von Kräutern.
2. Miraton v. Krebs. u. Kalbsm.
3. Hühner mit Estragun.
4. Kalbsscheiben mit Spinat.
5. Ramquins.
6. Fritdre von Rebhühner.
7. Griesklösser mit Vanille.
8. Karpfen blau.
9. Tauben gebraten.
10. Crême von Chocolade.
11. Brodtorte.

Am 2. Oktober.

1. Erdäpfelsuppe.
2. gerollte Hasenpastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Schöps mit Macrony.
5. Gans mit Rübchen.
6. Tauben mit Krebsen.
7. Crammetsvögel mit Aepfel.
8. Reis mit Pilzen.
9. Mehlspeise v. Rosin. u. Aepfel.
10. Entenbraten.
11. Eierkäse.
12. Waffeln.

Abends.

1. Zerfahrne Suppe.
2. Gänseklein mit Nudeln.
3. Leber en Salmy.
4. Aepfel-Compôte.

Am 3. Oktober.

1. Suppe von Griesnocken.
2. Erdäpfelpastetch. m. Schinken.
3. Rindfleisch mit Sellerie.

Digitized by Google

4. Hühner mit Champignons.
5. Cotelettes mit Spinat.
6. Zunge mit Rosinen.
7. Haasen mit Zwiebeln.
8. frischer Lachs.
9. gebacknen Reis.
10. Truthahn gebraten.
11. Aepfelmus.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Suppe von Gries.
2. Escalops von Reh.
3. Spinat mit Omelets.
4. Vögel gebraten.

Am 4. Oktober.

1. Hechtsuppe.
2. Erdapfelmus mit Hering.
3. Rindfleisch mit Wurzeln.
4. Huhn mit Gräupchen.
5. Gans mit Rothkraut.
6. Pöckelzunge mit Erbsen.
7. Kalbskopf.
8. Linsen mit Eier und Wurst.
9. Mehlspeise mit Aepfel u. Arak.
10. Hühnerbraten.
11. Sago mit Vanille.
12. Käsekuchen.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Hechtcotelettes mit Spinat.
3. Aepfel- Charlotten.
4. Haasenbraten.

Am 5. Oktober.

1. Rumfordsche Suppe.
2. weiße Bohnen mit Hering.
3. gedämpftes Rindfleisch.
4. Tauben en fricassé.
5. Timbal von Kalbsmilch.
6. wilde Schw. Brust m. Kirschf.
7. Schöpscotelettes mit Jus.
8. Hecht mit Sardellen.
9. Mehlspeise von Weinbeeren.
10. Rehbraten.
11. Birnen-Compote.
12. Zuckerringel.

Abends.

1. Biermüschen.
2. Ragout von Kalbs.
3. gebacken Huhn.
4. Griesklöße mit Vanille.

Am 6. Oktober.

1. Suppe von Rübchen.
2. Pöckelfleisch mit Remoulade.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. Fricandeaux mit Endivien.
5. Casserol au ris.
6. Gartenhuhn mit Wurst.
7. Haasen mit Sauerkraut.
8. Reisklöße mit Butter.
9. Mehlspeise von Pilzen.
10. Kalbsbraten.
11. Crême von Orangen.
12. Pflaumenmüsschen.

Abends.

1. Grützsuppe.
2. Blanquet von Kalb.
3. Vögel gebraten.
4. Plinzen mit Rosinen.

Digitized by Google

Am 7. Oktober.

1. Suppe von Wurzel-fillet.
2. Rühreier mit Picklingen.
3. Rindfleisch mit Reis u. Rosin.
4. Huhn mit Capern.
5. Schöpscotelett. mit Endivien.
6. Pastete von Auerhahn.
7. Fasan mit Rothkraut.
7. Fricandeaux von Hecht.
9. Reis-Pudding.
10. Hirschrücken gebraten.
11. Weinbeersülze.
12. Aepfeltorte m. schw. Brod.

Abends.

1. Milchsuppe mit Vanille.
2. Kalbsbrust mit Capern.
3. Enten en Salmy.
4. Birnen-Compote.

Am 8. Oktober.

1. Nudelsuppe.
2. Bechamel-Pastetchen.
3. Rindsscheiben geröstet.
4. Popiets von Kalb.
5. Schöpskeule mit Reis.
6. Escalops v. Schweinslenden.
7. angeschlagenes Huhn.
8. Lachs mit Sauerkraut.
9. mailänder Karpfen.
10. Rehbraten.
11. Aepfelsülze.
12. Kaisertorte.

Abends.

1. Reissuppe.
2. Cotelettes mit Sauce.
3. gebratene Pilze.
4. Eierkuchen.

Am 9. Oktober.

1. Suppe Jacobine.
2. Beef-Steaks mit Sauerkraut.
3. Pastete v. Hühnern u. Krebsen.
4. Cotelettes mit Möhren.
5. Tauben mit Pilzen.
6. Schöpsbutten mit Kraut.
7. polnischer Judenkarpfen.
8. Ponlenta von Erdäpfel.
9. Mehl-Pudding.
10. Rebhühnerbraten.
11. Sülze von Obst.
12. Mauerkuchen.

Abends.

1. Trübe Suppe.
2. Cotelettes mit Spinat.
3. Huhnbraten.
4. Charlotte von Aepfeln.

Am 10. Oktober.

1. Erdäpfelsuppe.
2. Backfische.
3. geschmortes Rindfleisch.
4. Schöpskeule farcirt.
5. wilde Schw. Brust m. Kirschs.
6. gedämpfte Tauben.
7. Haasenklein.
8. Aal gebraten.
9. Mehlsp. von Erdäpfel.
10. Schöpsbraten.
11. Mandel-Cakes.
12. Zuckerdiethen.

Digitized by Google

Abends.

1. Griessuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Spinatkopf.
4. Lerchenbraten.

Am 11. Oktober.

1. Linsensuppe mit Wurst.
2. Reißken en fricassée.
3. Rindfleisch mit Reis.
4. Schöpskeule m. gefüllt. Gurk.
5. Tauben in Guß.
6. Brisolets von Kalb.
7. Rindsflecke mit Majoran.
8. grillirter Aal m. Rothkraut.
9. Wiener Mehlspeise.
19. Haasenbraten.
11. Reis en Compôte.
12. Rädergebacknes.

Abends.

1. Semmelsuppe.
2. Kalbsmilch gedünstet.
3. Spinat mit Eiern.
4. Omelettes mit Weinsauce.

Am 12. Oktober.

1. Macronysuppe mit Käse.
2. Markspastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Huhn mit Potage.
5. Petit salé mit Linsen.
6. Lerchen mit Erdäpfeln.
7. Tauben mit Wurzeln.
8. geback. Karpfen mit Sauerkr.
9. Mehlspeise mit Einback.
10. Truthahnbraten.
11. Citronen Crême.
12. Torte mit Arac.

Abends.

1. Lockensuppe.
2. Emincée von Schöps.
3. Fasanbraten.
4. Aepfelschnee.

Am 13. Oktober.

1. Erbsensuppe.
2. Hâché-Pastetchen.
3. Rindssauerbraten.
4. Kalbskeule à la Crême.
5. Grenade von Kalbfleisch.
6. Schöps à la Pompadour.
7. Tauben gedämpft.
8. Weist aux fines herbes.
9. Möhrenkuchen.
10. Lerchenbraten.
11. Aepfel à la Portugiese.
12. Kugelhopf.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Nettamour von Kalbsmilch.
3. Spinat mit Croutons.
4. Eierkuchen.

Am 14. Oktober.

1. Sagosuppe.
2. Ramquins.
3. Rindfleisch mit Welschkohl.
4. Schöpscotelett. mit Gurken.
5. Kalbfleisch mit Nudeln.
6. Emincée von Schöps.
7. Schweinohren m. Rübchen.
8. geback. Karpfen m. Erdäpfeln.

Digitized by Google

9. Omelets mit Arac.
10. Truthahnbraten.
11. Krautsallat.
12. Brandstrauben.

Abends.

1. Zerfahrne Suppe.
2. Huhn en fricassé.
3. Erdäpfelklößer.
4. Vögel gebraten.

Am 15. Oktober.

1. Gräupchensuppe.
2. Rührеier mit Pilzen.
3. Rindsleisch mit Meerrettig.
4. Fasan mit Rothkraut.
5. Tauben mit Krebsen.
6. Gänseklein mit Wurzeln.
7. Schweinscotel. m. Senfsauce.
8. marinirter Karpfen.
9. gebackenen Reis mit Cornelius-Kirschensauce.
10. Schweinspöckelbraten.
11. Sellerіesallat.
12. Pflaumenmüffchen.

Abends.

1. Weinsuppe.
2. Zunge mit Rosinen.
3. Cotelettes mit Spinat.
4. Plinzen mit Aepfel.

Am 16. Oktober.

1. Suppe von Pilzen.
2. geb. Kalbsgehirn m. Sauerkr.
3. Rindfl. m. Reis u. groß. Rosin.
4. Schinken mit Erdäpfelklößer.
5. farcirt. Capaun m. Sardellensf.
6. geräucherte Zunge mit Linsen.
7. Schweinskopf.
8. Krebsbecher mit Reis.
9. Mehlspeise mit Zwieback.
10. Lendenbraten.
11. Quitten-Compote.
12. Citronentorte.

Abends.

1. Suppe von Hollunder.
2. Hühner mit Gräupchen.
3. Ragout.
4. Tiegelbrey.

Am 17. Oktober.

1. Suppe mit Endivien.
2. Spinat mit Eier und Wurst.
3. Roulade von Rindfleisch.
4. Timbal von Tauben.
5. Kalbsbrust mit Selleris.
6. Haasen mit Zwiebeln.
7. Reisklößer mit Zunge.
8. Hecht mit Rübchen.
9. Spinatstrudel.
10. Capaunbraten.
11. Birnen-Compote.
12. Zuckerherzchen.

Abends.

1. Obstsuppe.
2. Tauben mit Pilzen.
3. Lerchen gebraten.
4. Erdäpfelmus.

Am 18. Oktober.

1. Borepzwiebelsuppe.
2. Canеepés von Hering.
3. Rindfleisch mit Spinat.

Digitized by Google

4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Schöps-Carré mit Rübchen.
6. Hühner mit Trüffeln.
7. wilde Gans mit Meerrettig.
8. Hecht mit Sardellen u. Capern.
9. Dampfnudeln.
10. Rehbraten.
11. Schnee-Crême m. Marasch.
12. Aepfelkuchen.

Abends.

1. Citronensuppe.
2. Hühner mit Klößchen.
3. Kalbsbraten.
4. gerößte Pflaumen.

Am 19. Oktober.

1. Suppe mit Welschkohl.
2. Gänseleber mit Trüffeln.
3. Rindfleisch gedämpft.
4. gefüllt. Kraut mit Bratwurst.
5. Ente gelb mit Zwiebeln.
6. Rebhuhn mit Linsen.
7. Cotelettes mit Endivien.
8. Stockfisch mit Peterfilie.
9. Mehlspeise mit Neegos.
10. Fasanbraten.
11. Pfirschen-Compote.
12. Anis-Torte.

Abends.

1. Schotensuppe.
2. Kalbsbrust mit Krebsen.
3. Zunge mit Rosinen.
4. gebratene Erdäpfel.

Am 20. Oktober.

1. Reissuppe.
2. Backfisch mit Sauerkraut.
3. Rindfleisch mit Sardellen.
4. Schöps mit Möhren.
5. Hnhn mit Gräupchen.
6. Petit salé mit Erbsen.
7. Pöckelgans mit Kohl.
8. geback. Kalbsfüße m. Spinat.
9. Mehlspeise mit Pilzen.
10. Schöpsbraten.
11. Crême von schwarz. Brod.
12. Blasenkuchen.

Abends.

1. Eiersuppe m. ger. Semmel.
2. angeschlagener Haase.
3. gebratene Pilze.
4. Plinzen mit Crême.

Am 21. Oktober.

1. Erbsensuppe.
2. umgewendte Eier m. Spinat.
3. Beef-Steaks mit Erdäpfeln.
4. Ente mit Kohl.
5. Fricandeaux mit Champign.
6. Timbal von Haasen.
7. Macrony mit Schink. u. Käse.
8. Hecht mit Weinsauce.
9. Mehlspeise von Reismehl.
10. Gänsebraten.
11. Gelée mit Arac.
12. Rohmkuchen.

Abends.

1. Bergsuppe mit Wein.
2. Cotelettes mit Endivien.
3. Gänseklein mit Nudeln.
4. Quittenschnee.

Digitized by Google

Am 22. Oktober.

1. Krebssuppe mit Reis.
2. Bratwurst mit Sauerkraut.
3. Englischen Braten.
4. Casserol au ris.
5. Schöpsbutten mit Kraut.
6. Fricandeauz mit Austern.
7. Capaun mit Aspic.
8. grillirter Aal mit Rothkraut.
9. Mehlspeise mit Sago.
10. Haasenbraten.
11. Essigpflaumen.
12. Mandeltorte.

Abends.

1. Hahnbuttensuppe.
2. Kalbsbrust mit Blumenkohl.
3. Griesklößer.
4. Vogel gebraten.

Am 23. Oktober.

1. Suppe mit Reisbrod.
2. Marktpastetchen.
3. Boeuf à la mode.
4. Schinken mit Linsen.
5. Schweinscotel. mit Erdäpfel.
6. Pastete von Crammetsvögel.
7. Schöps mit Gurkensauce.
8. Schleyen mit Weinsauce.
9. Plomb-Pudding.
10. Rindssauerbraten.
11. Sandtorte.

Abends.

1. Eingelaufene Suppe.
2. Escalops von Reh.
3. Zunge mit Aepfel.
4. gebratene Erdäpfel.

Am 24. Oktober.

1. Linsensuppe.
2. Rühreier mit geräuch. Lachs.
3. Rindfleisch mit Capern.
4. Huhn en Volvent.
5. Kalbsbrust mit Nudeln.
6. Zunge mit weißen Bohnen.
7. Lerchen mit Erdäpfel.
8. Reis mit Eiern und Pilzen.
9. Forellen mit rothen Wein.
10. Mehl-Pudding.
11. Birnen-Compote.
12. Waffeln.

Abends.

1. Grüne-Saftsuppe.
2. Kalbsscheiben mit Jus.
3. Haasenbraten.
4. Mehlspeise von Einback.

Am 25. Oktober.

1. Suppe Rosoly.
2. Erdäpfelmus mit Hering.
3. Rindfleisch mit Welschkohl.
4. Gans mit Rübchen.
5. Huhn mit Austern.
6. Schweinscotel. mit Sauerkr.
7. Zunge mit Meerrettig.
8. Schweinskopf.
9. Mehlspeise v. Milch-Crême.
10. Rehbraten.
11. Birnen-Compote.
12. Citronentorte.

Abends.

1. Suppe mit geb. Nocken.
2. Ragout.

Digitized by Google

3. Leber gebraten.
4. Aepfelscheiben.

Am 26. Oktober.

1. Krautsuppe.
2. Rohmpastetchen.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Huhn mit Gräupchen.
5. Schweinscotelett mit Endiv.
6. Zunge mit Kohl.
7. Sander mit Sauce.
8. Beignets mit Reismehl.
9. Mehlspeise mit Parmes. Käse.
10. Kalbsbraten.
11. Prunellen.
12. Kugelhopf.

Abends.

1. Penadelsuppe.
2. Blanquet.
3. Haasenbraten.
4. Crême von Most.

Am 27. Oktober.

1. Gräupchensuppe.
2. Reispastetchen.
3. geklopftes Rindfleisch.
4. Ente mit Brankkohl.
5. Kalbsbrust mit Sellerie.
6. Kuheuter m. Hahnbuttensauce.
7. Schweinsohren mit Rübchen.
8. Karpfen in Most.
9. Mehlsp. m. Mand. u. Citron.
10. Truthahnbraten.
11. Endivienssallat.
12. Quarkkuchen.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Erdäpfel mit Wurst.
3. Hühner gebraten.
4. Plinzen mit Rosinen.

Am 28. Oktober.

1. Erbsensuppe.
2. gebacken Huhn mit Spinat.
3. geschmortes Rindfleisch.
4. Beef-Steaks mit Sauerkr.
5. Kalbskeule mit Sardellen.
6. Rehbrust mit Capern.
7. Kalbsgekröße.
8. Welst mit Weinsauce.
9. Semmelwürst. in roth. Wein.
10. Rehbraten.
11. Pfirschen-Compote.
12. Wiener Cplatschen.

Abends.

1. Kürbissuppe mit Hirse.
2. Tranchons von Kalb.
3. Rebhühnerbraten.
4. Griesklößer.

Am 29. Oktober.

1. Wurzelsuppe.
2. Hamb. Rindfl. m. Kohl.
3. geklopftes Rindfleisch.
4. Huhn mit Reis.
5. Fasan mit Sauerkraut.
6. Schöps m. Kraut en Timbal.
7. Bratwurst mit Bouraquen.
8. Aal mit Mägonoise.
9. Mehlspeise v. Eiergräupchen.
10. wilden Schweinebraten.
11. Crême von Vanille.
12. Mandeltorte.

Digitized by Google

Abends.

1. Wasserſuppe mit Brod.
2. Nettamoura.
3. Vögel gebraten.
4. gebacknen Kürbis.

Am 30. Oktober.

1. Wurzelſuppe.
2. saure Eier mit Senfsauce.
3. Rindfleisch mit Peterſilie.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Cotelettes mit Spinat.
6. Croquettes mit Sauerkraut.
7. Haasenklein.
8. Macronypaſtete.
9. Mehlſpeise mit Aepfeln.
10. Entenbraten.
11. Sellerieſallat.
12. Wiener Torte.

Abends.

1. Moſtſuppe.
2. Kalbsbruſt en fricasse.
3. Vögel gebraten.
4. Flömry von Eyes.

Am 31. Oktober.

1. Nudelſuppe.
2. Backfisch mit Sauerkraut.
3. gebackene Rindsfarce.
4. Ente mit Welſchkohl.
5. Schweinsohren mit Rübchen.
6. Zunge mit Erbſen.
7. Kalbskopf.
8. Karpfen in Moſt.
9. Mehlſpeise mit Arac.
10. Hühner gebraten.
11. Birnen-Compote.
12. Markstorte.

Abends.

1. Mandelſuppe.
2. Schöps mit Endivien.
3. Rebhühnerbraten.
4. Hefenplinzen.

Am 1. November.

1. Jus-Suppe m. geback Nocken.
2. Rindfl. glac. m. gefüll. Zwiebl.
3. gedünste Schöpskeule m. Trüff.
4. Schinken mit Rothkraut.
5. Pilze mit Croutons.
6. Ragout mêlé.
7. geb. Tauben m. geb. Peterſilie.
8. Erdäpfelpaſtetchen.
9. Fricandeaux mit Spinat.
10. Casserol au ris m. Capaun.
11. Fscalops von Hirſchlenden.
12. Timbal von Haasen.

Zweiter Gang.

13. Hirſchrückenbraten.
14. Faſanbraten.
15. kalte Paſtete v. Gänseleber.
16. Gans à la Daube.
17. Aalpaſtete.
18. Hechtcotelett. mit Bechamel.
19. Zunge en Aspic.
20. Schweinskopf en Remoul.
21. Crême von Orangen.
22. Beignets von Reismehl.
23. Nilly von Vanille.
24. Sandtorte.

Soupé.

1. Kloſterſuppe.

Digitized by Google

2. Ramiquins.
3. Kalbsscheiben mit Sardellen.
4. Hühner mit Muscheln.
5. Forellen.
6. Rebhüher gebraten.
7. Schnee-Crême.
8. Aepfelscheiben.

Am 2. November.

1. Suppe mit Gräupchen.
2. Beef-Stsaks mit Jus.
3. Rindfleisch mit Kohlrüben.
4. Schöpscotel. m. Erdäpfelmus.
5. Kalbsbrust mit Sellerie.
6. Gänseklein mit Wurzeln.
7. Huhn mit Reis.
8. Schinken mit Klößern.
9. Reis mit Pilzen.
10. Schweinsrücken gebraten.
11. gebackne Milch.
12. Linzer Torte.

Abends.

1. Suppe mit Mehlsteckchen.
2. Hühner en fricassé.
3. Käsegötzen.
4. Aepfeltaschen.

Am 3. November.

1. Hechtsuppe.
2. Krebspastetchen.
3. Englischer Braten.
4. Huhn mit Gräupchen.
5. Kalbsbrust mit Capern.
6. Schöps-Carré mit Macrony.
7. Pöckelgans mit Kohl.
8. Hechtklößer mit Petersilie.
9. Dampfnudeln.
10. Gänsebraten.
11. Blanc-mangé.
12. Bäbe.

Abends.

1. Grützsuppe.
2. Kalbsgekröse.
3. Leber gebacken.
4. Plinzen mit Rosinen.

Am 4. November.

1. Reissuppe mit Käse.
2. Hechtpastetchen.
3. Hamb. Rindfleisch mit Kohl.
4. gedämpftes Rindfleisch.
5. Schöps mit Kraut.
6. Auerhahnpastete.
7. Trunhahn en Aspic.
8. Karpfen blau.
9. Mehlspeise von Vanille.
10. Capaunbraten.
11. Aepfelsülze.
12. Zuckerringel.

Abends.

1. Chocoladensuppe.
2. Kalbsbrust mit Gräupchen.
3. Lerchen gebraten.
4. Gries in Milch.

Am 5. November.

1. Linsensuppe mit Wurst.
2. Käsepastetchen.
3. Boeuf à la mode.
4. Schöpskeule mit Rübchen und Kastanien.
5. gedämpfte Tauben.
6. Spickgans mit Kohl.
7. wilde Schw. Brust m. Kirschs.

Digitized by Google

8. Wildpret en Consommé.
9. Nudel-Pudding.
10. Haasenbraten.
11. Essigpflaumen.
12. Brodtorte.

Abends.

1. Suppe mit Klößchen.
2. Cotelettes mit Bechamel.
3. gebäcknen Kürbis.
4. Erdäpfelklößer.

Am 6. November.

1. Kräutersuppe.
2. umgewendte Eier mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. Kalbsbrust mit Majoran.
5. Gans mit Apfelmormelade.
6. Rehbrust mit Capern.
7. Papiton von Kalbfleisch.
8. farcirter Karpfen.
9. Spinatstrudel.
10. Schöpsbraten.
11. Erdäpfelsallat.
12. Punschtorte.

Abends.

1. Grüne Saftsuppe.
2 Emincée von Reh.
3. Spinat mit Eiern.
4. Mehlbrei.

Am 7. November.

1. Nockensuppe.
2. Rindfleisch mit Reis.
3. Schinken mit Erbsen.
4. Tauben mit Pilzen.
5. Schweinsohren mit Rübchen.
6. Speckklößer.
7. Wildpret mit Sauce.
8. Karpfenscheiben.
9. Mehlspeise mit Hahnbutten.
10. Spannferkel gebraten.
11. Sago mit Vanille.
12. Kaisertorte.

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. Kalbsbrust mit Capern.
3. Haasenklein.
4. geröste Pflaumen.

Am 8. November.

1. Suppe von Erdäpfeln.
2. Rindfleisch mit Pastinak.
3. Haasenpastete.
4. Huhn mit Krebssauce.
5. Fasan mit Sauerkraut.
6. Schöps mit Zwiebeln.
7. Rindsflecke mit Kohlrüben.
8. Sander mit Butter u. Eier.
9. Mehlspeise von Zwieback.
10. Großziemer gebraten.
11. Quitten-Compôte.
12. Speckkuchen.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. Kalbfleisch mit Klößchen.
3. Semmelklößer in Bouillon.
4. Plinzen mit Aepfel.

Am 9. November.

1. Nudelsuppe.
2. Hecht-Timbal mit Spinat.
3. Rindfleisch mit Pilzen.
4. Lenden mit Erdäpfel.
5. Kalbskeule farcirt.

Digitized by Google

6. Cotelettes mit Endivien.
7. Popiton von Hühnern.
8. Forellen.
9. Plomb-Pudding.
10. Hirschbraten.
11. Aepfel à la Crême.
12. Waffeln.

Abends.

1. Kräutersuppe.
2. Leber en Salmy.
3. gebacknen Reis.
4. Vögel gebraten.

Am 10. November.

1. Linsensuppe mit Wurst.
2. Rühreier mit Sardellen.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Huhn mit Reis.
5. Gans mit Rübchen.
6. Schöps mit Welschkohl.
7. Schweinskopf m. Sauerk.
8. Forellen mit Chaud'eau.
9. gebackne Nudeln.
10. Gänsebraten.
11. Birnen-Compôte.
12. Pflaumentaschen.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Ragout.
3. Gellerie mit Cotelettes.
4. Leber gebraten.

Am 11. November.

1. Erbsensuppe.
2. gedämpftes Rindfleisch.
3. Schöps-Carré m. Kohl u. Kast.
4. Pastete von Grammelnvögeln.
5. Spickgans mit Rübchen.
6. Tauben mit Pilzen.
7. Haasen mit Zwiebeln.
8. Bärsche mit Butter.
9. Krebsstrudel.
10. Rehbraten.
11. Aepfel-Compôte.
12. Haasenkuchen.

Abends.

1. Leibersuppe.
2. Ragout.
3. Kohlraby mit Spinat.
4. Aepfelschnee.

Am 12. November.

1. Jus-Suppe mit Käsebrod.
2. Rindfleisch mit Kohlrüben.
3. Schöps mit Welschkohl.
4. gedämpfte Kalbsbrust.
5. Cotelettes mit Möhren.
6. Timbal von Haasen.
7. Schweinskopf.
8. grillirt. Aal m. Rothkraut.
9. Bisquit en Triset.
10. Truthahnbraten.
11. Mandel-Crême.
12. mürbe Torte.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Spinat mit Omelettes.
3. Kalbsnierenbraten.
4. Böhmische Talken.

Am 13. November.

1. Braunkohlsuppe mit Castan.
2. Endivien mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.

Digitized by Google

4. Beef-Steaks mit Sauerkraut.
5. Hühner mit Sardellen.
6. Kalbsbrust mit Klößchen.
7. grillirte Tauben m. Sauce.
8. Fricandeaux von Hecht mit Bechamel.
9. Mehlspeise mit Sago.
10. Lendenbraten.
11. Chokoladen-Crême.
12. Kaisertorte.

Abends.

1. Grießsuppe.
2. Fricandellen.
3. Hasenbraten.
4. [illegible] Mitten.

Am 14. November.

1. Gräupchensuppe.
2. Rührei mit Sardellen.
3. Rindfleisch mit Kohlrüben.
4. geklopftes Rindfleisch.
5. gefüllter Weißkraut mit Schöpscotelekten.
6. Gans mit Meerrettig.
7. Kalbsgekröße.
8. marinirter Karpfen.
9. Krebs-Consommé.
10. Rebhühner gebraten.
11. Charlotte von Obst.
12. Spritzkuchen.

Abends.

1. Sagosuppe.
2. Lungenmus.
3. Ragout.
4. Erdäpfel mit Hering.

Am 15. November.

1. Suppe rosoly.
2. Gänseleber mit Trüffeln.
3. Rindsauerbraten.
4. Pastete von Fasan.
5. Timbal von Wildpret.
6. farc. Schöpskeule m. Rübch.
7. Zunge mit Rosinen.
8. Sander mit Senfsauce.
9. Puddiug von Obst.
10. Kalbsbraten.
11. Gelée von Kirschen.
12. Apfeltorte.

Abends.

1. Chokoladensuppe.
2. angeschlagene Kalbskeule.
3. Kalbsleberbraten.
4. Eierkuchen.

Am 16. November.

1. Rumfordsche Suppe.
2. Caneepés von Hering.
3. Rindfleisch mit Sellerie.
4. Schinken mit Klößern.
5. Huhn mit Morcheln.
6. Ente mit Zwiebeln.
7. Capaun mit Aspik.
8. Hecht mit Erdäpfeln.
9. gebak. Reis mit Rubis.
10. Truthahnbraten.
11. Orangen-Crême.
12. Käsekuchen.

Abends.

1. Hahnbuttensuppe.
2. Kalbsmilch mit Spinat.

Digitized by Google

3. Kalbsnierenbraten.
4. Griesklößer.

Am 17. November.

1. Klosterpappe.
2. Gänseleber mit Sardellen.
3. Boeuf à la mode.
4. Schöps mit Welschkohl.
5. Ente mit Rübchen.
6. Croquettes mit Endivien.
7. Pöckelgans mit Kohl.
8. Pastete von Vögeln.
9. Charlotte von Aepfeln.
10. Hirschrückenbraten.
11. Eier en Aspic.
12. Mohnkuchen.

Abends.

1. Eingelaufene Suppe.
2. Emincée von Reh.
3. Erdäpfelmus.
4. Ziemer gebraten.

Am 18. November.

1. Suppe von Welschkohl.
2. Erdäpfelmus m. Bratwurst.
3. Rindfleisch mit Reis.
4. Schöps mit Macrony.
5. Petit salé mit Sauerkraut.
6. Haasen au gradin.
7. Gänseklein mit Klößern.
8. Schüsselhecht.
9. Mehlspeise mit Arac.
10. Entenbraten.
11. Crême von Quitten.
12. Aepfelmüffchen.

Abends.

1 Kirschsuppe.
2. Rehbrust mit Sauce.
3. Cotelettes.
4. Ziegelbrei.

Am 19. November.

1. Gräupchensuppe mit Sardellenbutter.
2. geräuch. Lachs m. Linsen-pûrée.
3. Rindfleisch mit weiß. Bohnen.
4. Kalbskeule mit Sauce.
5. Timbal von Haasen.
6. Schweinscotel. m. Senfsauce
7. gedämpfte Tauben.
8. Escalops von Hirsch.
9. Spinatsteudel.
10. Schöpsbraten.
11. Crême von Zimmt.
12. Mandeltorte.

Abends.

1. Biersuppe.
2. saure Eier.
3. Ragout.
4. Käsekuchen.

Am 20. November.

1. Schwäbische Suppe.
2. Erdäpfel mit Hering.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Schinken mit Erbsen.
5. Ericandeaux mit Spinat.
6. Tauben mit Wurzeln.
7. Rindsflecke sauer.
8. Hecht mit Butter.
9. Mehlspeise mit Rosinen.
10. Fasanbraten.
11. Birnen-Compôte.
12. Zuckerherzchen.

Digitized by Google

Abends.

1. Hollundersuppe.
2. Kalbsbrust mit Gräupchen.
3. Hühnerbraten.
4. Käsegötzen.

Am 21. November.

1. Suppe à la Reine.
2. Markspastetchen.
3. Rindfl. mit einem Ueberstrich.
4. Schinken mit weißen Bohnen.
5. Schöps mit Rübchen.
6. Haasenkuchen.
7. Kuheuter m. Hanbuttensauce.
8. Hecht mit Capern.
9. Mehlspeise von Quark.
10. Hühnerbraten.
11. Crême von Zitronen.
12. Reistorte.

Abends.

1. Suppe mit rohen Griesklößch.
2. Escalops von Reh.
3. Vögel gebraten.
4. Ejerkäse.

Am 22. November.

1. Erbsensuppe.
2. Emincée von Hirsch.
3. Rindfleisch mit Möhren.
4. Casserol au ris.
5. Haasen mit Sauerkraut.
6. Kalbsbrust mit Pilzen.
7. Kalbskopf.
8. Karpfen blau.
9. Mehl-Pudding.
10. Lendenbraten.
11. Birnen-Compôte.
12. Wasseln.

Abends.

1. Zerfahrne Suppe.
2. Zunge mit Rosinen.
3. Omelets mit Arac.
4. Kalbsbraten.

Am 23. November.

1. Reissuppe mit Käse.
2. Rühreier mit geräuch. Lachs.
3. Rindfleisch mit Kohlrüben.
4. Huhn mit Sardellen.
5. Schöps mit Kohl.
6. Bratwurst mit Linsen.
7. Macrony und Käse.
8. Hecht mit Rübchen.
9. Mehlsp. m. Mand. u. Nüsse.
10. Schweinebraten.
11. Prunellen.
12. Markstorte.

Abends.

1. Kirschsuppe.
2. Semmelmüschen.
3. Erdäpfelmus.
4. Reis en Compôte.

Am 24. November.

1. Jus-Suppe.
2. Rühreier mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Kohl.
4. Huhn mit Gräupchen.
5. Kalbsscheiben mit Spinat.
6. Ente mit Rübchen.
7. Schw. Cotel. m. Sauerkr.
8. gebacknen Hecht.
9. Reis-Pudding.
10. Gänsebraten.
11. Krautsallat.
12. Zuckerdietchen.

Digitized by Google

Abends.

1. Leberſuppe.
2. Hirſchbruſt mit Kirſchſauce.
3. Hühnerbraten.
4. Brodklöße.

Am 25. November.

1. Suppe mit einem Rindsröhrknochen.
2. Markspaſtetchen.
3. Rindfleiſch mit Sardellen.
4. Kalbsbruſt mit Gräuchen.
5. Haſen mit Sauerkraut.
6. Tauben mit Sauce hachée.
7. Reis mit Schinken u. Käſe.
8. Karpfen mit rothem Wein.
9. Mehlſpeiſe v. ſchwarz. Brod.
10. Gänſebraten.
11. Weinbeerſülze.
12. Wiener-Torte.

Abends.

1. Bierſuppe.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Huhn gebraten.
4. arme Ritter.

Am 26. November.

1. Suppe von Eiergräuchen.
2. Linſen mit Bratwurſt.
3. Rindfleiſch mit Kohlrüben.
4. Schöps mit Sauce.
5. Rebhuhn mit Rübchen.
6. Fricandeaux mit Spinat.
7. Hechtpaſtete.
8. Rindsflecke mit Kohl.
9. Mehlſpeiſe von Macrony.
10. Truthahn-Braten.
11. Sago mit Vanille.
12. Citronentorte.

Abends.

1. Suppe mit Butterknöcken.
2. Rehbruſt mit Capern.
3. Kalbsleberbraten.
4. Hefenlinzen.

Am 27. November.

1. Suppe m. Macrony u. Käſe.
2. Hechtpaſtetchen.
3. Rindfleiſch mit Reis.
4. Schinken mit Erbſen.
5. Huhn mit Capern.
6. Emincée von Schöps.
7. Timbal von Kalbsmilch.
8. gebäck. Karpfen und Sauerkr.
9. Mehlſpeiſe von Citronen.
10. Kalbsbraten.
11. Charlotte von Obſt.
12. Speckkuchen.

Abends.

1. Citronenſuppe.
2. Ragout mêlé.
3. Spinat mit Eiern.
4. Griesbrey.

Am 28. November.

1. Erdäpfelſuppe.
2. Erdvien m Hechtcotelettes.
3. Rost Beef.
4. Ente mit Welſchkohl.
5. Zunge mit Linſen.
6. wilde Schw. Bruſt m. Kirſch.
7. Cotelettes mit Sauce hachée.
8. Schweinsohren m. Rübchen.
9. Mehlſpeiſe von Einback.

Digitized by Google

10. Kalbsbraten.
11. Aprikosen-Compôte.
12. Linzer-Torte.

Abends.

1. Fadennudelsuppe.
2. Blanquet von Kalb.
3. Rabhühnerbraten.
4. Bignets von Reis.

Am 29. November.

1 Suppe von Kürbis.
2. Canepés von Hering.
3. Rindfleisch mit Erdäpfel.
4. Schöps mit Welschkohl.
5. gebäck. Kalbsbrust m. Spinat.
6. Hühner mit Trüffeln.
7. Escalops von Reh.
8. Mehlspeise mit Vanille.
9. Dampfnudeln.
10. Haasenbraten.
11. Aepfel à la Crême.
12. Sandtorte.

Abends.

1. Semmelmüschen.
2. Kalbsscheiben.
3. Leber en Salmy.
4. Eierkuchen.

Am 30. November.

1. Sagosuppe.
2. marinirter Hering.
3. Rindfleisch mit Welschkohl.
4. Kalbskeule à la Crême.
5. Tauben gedämpft.
6. Schw. Cotelettö m. Sauerkr.
7. Haasenklein.
8. frischer Lachs.
9. Krebsstrudel.
10. Fasanbraten.
11. Wurzelsallat.
12. Portugiesischer Kuchen.

Abends.

1. Reissuppe.
2. Rehbrust mit Sauce.
3. Vögel gebraten.
4. Erdäpfelmus mit Wurst.

Am 1. Dezember.

1. Nudelsuppe.
2. Boeuf à la möde.
3. Fasan mit Rothkraut.
4. Schöps mit Zwiebeln.
5. Hühner mit Sardellen.
6. Farcé von Klößern.
7. Cotelettes von Bechamel.
8. Mehlspeise mit Vanille.
9. Krebs-Consommé.
10. Rehbraten.
11 Quitten-Compôte.
12. Waffeln.

Abends.

1. Suppe von Eiergräupchen.
2. Wildpret mit Sauce.
3. Croquettes mit Spinat.
4. Tauben gebraten.

Am 2. Dezember.

1. Suppe mit Reis.
2. Rindfleisch mit Wurzeln.
3. Kalbsbrust gefüllt m. Sauce.
4. Hochebot mit Bauchspeck.
5. Hühnet mit Krebsen.
6. Kalbsmilch mit Austern.
7. Schinken mit Klößer.
8. Preßkopf.
9. gebacknen Gries.

Digitized by Google

10. wilder Schweinsbraten.
11. mürbe Torte.

Abends.

1. Kürbissuppe.
2. Ragout von Wildpret.
3. Reis mit Eiern.
4. Omelets mit Jus.

Am 3. Dezember.

1. Wurzelsuppe.
2. Rührei er mit Pilzen.
3. Rindfleisch mit Meerrettig.
4. Gans mit Rübchen.
5. Haasen mit Zwiebeln.
6. Kalbsbrust mit Gräupchen.
7. Kalbskopf en Turtü.
8. Lachs mit Sauerkraut.
9. Mehlspeise mit Zwieback.
10. Großziemer gebraten.
11. Schweinskopf.
12. Butterzopf.

Abends.

1. Milchsuppe mit schw. Brod.
2. Ente gedünstet.
3. Haasenbraten.
4. Grießklößer.

Am 4. Dezember.

1. Linsensuppe mit Wurzeln.
2. Erdäpfelmus mit Hering.
3. Rindfleisch mit Sellerie.
4. Capaun mit Muscheln.
5. Cotelettes mit Senfsauce.
6. Schinken mit Klößern.
7. Rebhuhn mit Linsen.
8. Fricandeaux mit Sardellen.
9. Plinze à la Crême.
10. Gänsebraten.
11. Markstorte.

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. Ramquins.
3. Gans grillirt.
4. Kürbismus.

Am 5. Dezember.

1. Krebssuppe.
2. Gänseleber mit Trüffeln.
3. Beef-Steaks mit Erdäpfel.
4. Kalbsbrust gespickt.
5. Haasenkuchen.
6. Zunge mit Rosinen.
7. Schöpsbutten mit Kraut.
8. Hecht mit Rübchen.
9. Krebswuchtel.
10. Schöpsbraten.
11. Erdäpfeltorte.

Abends.

1. Nudelnsuppe.
2. Gänseklein mit Reis.
3. Kalbsnierenbraten.
4. Capaun mit Aspic.

Am 6. Dezember.

1. Erbsensuppe.
2. geräucherte Lachspastetchen.
3. Rindfleisch mit Pastinak.
4. Pöckelgans mit Kohl.
5. Zunge mit Meerrettig.
6. Hühnerpastete.
7. Kalbsgekröse.
8. Sander m. Erdäpf. u. Butter.
9. Reis-Pudding.
10. Haasenbraten.
11. Mandelkäse.
12. Aepfeltorte.

Digitized by Google

Abends.

1. Citronensuppe.
2. Cotelettes au jus.
3. angeschlagene Haasen.
4. Reis mit Pommesin.

Am 7. Dezember.

1. Gräupchensuppe m. Sardell.
2. Rindfleisch mit Pilzsauce.
3. Kalbsbrust mit Kapern.
4. geräuchertes Schweinefleisch mit Erbsen.
5. Speckklösser mit Wurst.
6. Zunge mit Linsen.
7. geb. Kalbsfüße mit Spinat.
8. Hühner en fricassé.
9. Hefenwuchteln.
10. Haasenbraten.
11. Blanc-mangé.
12. Pfannkuchen.

Abends.

1. Suppe von Butternocken.
2. angeschlagener Haase.
3. Hechtklösser mit Sauce.
4. Rehbrei.

Am 8. Dezember.

1. Suppe mit Kräutern.
2. Erdäpfelmus mit Hering.
3. Rindfleisch mit Kohlraby.
4. Hirschbrust mit Kirschsauce.
5. Gans mit Rübchen.
6. Kalbsbrust mit Meyran.
7. Schöps m. weiß. Bohnen.
8. Hechtcotelettes m. Bechamel.
9. Omelets mit Arac.
10. Fasanbraten.
11. Charlotte von Aepfeln.
12. Quärkkuchen.

Abends.

1. Biersuppe.
2. Cotelettes mit Spinat.
3. Rehbraten.
4. Rindsfüße als Sallat.

Am 9. Dezember.

1. Suppe mit Welschkohl.
2. Rindfleisch mit Möhren.
3. Schöps mit Kraut.
4. Cotelettes mit Endivien.
5. Bratwurst mit Sauerkraut.
6. gekloptes Wildpret.
7. Kalbskopf.
8. Poulenta von Erdäpfel.
9. Mehlsp. v. Hecht. u. Schink.
10. Kalbsbraten.
11. Hefenkolatschen.

Abends.

1. Locken-Suppe.
2. Blanquet von Kalb.
3. Vögel gebraten.
4. Crême brulé.

Am 10. Dezember.

1. Suppe mit Nocken.
2. Rindfleisch mit Wurzeln.
3. Huhn mit Gräupchen.
4. Cotelettes mit Senfsauce.
5. Kalbsbrust mit Klösschen.
6. gebackne Tauben m. Spinat.
7. Schweinskopf.
8. Haasen mit Sauerkraut.
9. Mehlspeise v. Milch-Crême.
10. Rehbraten.

Digitized by Google

11. Wurzelsallat.
12. Aepfeltorte.

Abends.

1. Suppe mit Eierstand.
2. Emincée von Reh.
3. Nierenschnittchen.

Am 11. Dezember.

1. Suppe von Eiergräupchen.
2. Rindfleisch mit Sardellen.
3. Schöps m. gefüllt. Zwiebeln.
4. Cotelettes mit Spinat.
5. Timbal von Hühnern.
6. Spickgans mit Kohl.
7. Rindsflecke mit Kohlrüben.
8. Mehlspeise von Chocolade.
9. Gansbraten.
10. Wein-Crême.
11. Bäbe.

Abends.

1. Kräuter-Sosisuppe.
2. Croquettes mit Bechamel.
3. Haasenbraten.
4. Quitten-Compôte.

Am 12. Dezember.

1. Kohlsuppe.
2. Rühreier mit geräuch. Lachs.
3. Rindfleisch mit Rosinen.
4. Kalbsbrust mit Reis u. Käse.
5. Capaun mit Trüffeln.
6. Schöpsbutten mit Kraut.
7. farcirte Gans mit Aspic.
8. Mehlspeise mit Sago.
9. Hirschbraten.
10. Sellerisallat.
11. Hefenplinzen.

Abends.

1. Suppe mit geback. Nocken.
2. Huhn mit Sardellen.
3. Griesklößer.

Am 13. Dezember.

1. Suppe mit Pilzen.
2. Rindslenden mit Erdäpfel.
3. Schinken mit Erbsen.
4. Rebhuhn mit Rothkraut.
5. Popiton v. jungen Hühnern.
6. Schöpscotelettes mit weißen Bohnen.
7. Gänseklein mit Wurzeln.
8. Fricandeaux von Hecht mit Rübchen.
9. Mehlspeise von Citronen.
10. Truthahnbraten.
11. Holippen.

Abends.

1. Suppe von Sago.
2. Ragout von Reh.
3. Kalbsbrust gebraten.
4. Plinzen mit Rosinen.

Am 14. Dezember.

1. Linsensuppe mit Wurst.
2. Erdäpfelmus mit Hering.
3. Rindfleisch mit Weisskohl.
4. Haasen mit Zwiebeln.
5. Mixaton en Ragout.
6. Kalbsgekröße.
7. Stockfisch mit Sauce.
8. Marks-Pudding.
9. Entenbraten.
10. Crême von Vanille.
11. Brodtorte.

Digitized by Google

Abends.

1. Mikonirte Suppe.
2. Enten en salmy.
3. Käsekäulchen.
4. arme Ritter.

Am 15. Dezember.

1. Erdäpfelsuppe.
2. Rindfl. m. Kohl und Möhren.
3. Pöckelfleisch mit Meerrettig.
4. Schw. Cotel. m. Sauerkraut.
5. Kalbsbrust mit Sellerie.
6. Schöpscotel. m. gedünst. Kraut.
7. geb. Kalbsfüße mit Spinat.
8. Mehlspeise von Zwieback.
9. Kalbsbraten.
10. Birnen-Compote.
11. Kaisertorte.

Abends.

1. Hafergrützsuppe.
2. Kalbsleber mit Sauce.
3. Blanquet.
4. Stachelnüsse.

Am 16. Dezember.

1. Suppe von weißen Bohnen.
2. Erdäpfelmus mit Croquets.
3. gedämpftes Rindfleisch.
4. geklopf. Rindfl. mit Erdäpfel.
5. Gans mit Rothkraut.
6. Hühner mit Sardellen.
7. Haasenklein.
8. Zauber mit Sauce.
9. Mehlspeise von Reis.
10. Schöpsbraten.
11. Aepfeltorte.

Abends.

1. Suppe.
2. Emincée.
3. Griesslößer.

Am 17. Dezember.

1. Jus-Suppe mit Nocken.
2. Eier mit Wurst.
3. geräuch. Rindfl. mit Möhren.
4. Fricandeaux mit Erdäpfel.
5. Haasen mit Sauerkraut.
6. Pöckelzunge mit Linsen.
7. Gänseklein mit Reis.
8. Karpfen blau.
9. Aepfelstrudel.
10. Entenbraten.
11. Markstortr.

Abends.

1. Griessuppe.
2. Kalbsbrust mit Majoran.
3. Brathecht.
4. Plinze mit Rosinen.

Am 18. Dezember.

1. Reissuppe.
2. marmirter Hering m. Erbsen.
3. Rindfleisch mit Sardellen.
4. Huhn mit Klößchen.
5. Spickgans mit Kohl.
6. gngeschl. Haasen mit Kirschs.
7. Rindsflecke mit Kohlrüben.
8. gezupf. Karpfen m. Sauerkr.
9. Mehlspeise mit Käse.
10. Fasanbraten.
11. Aepfel en Gelée.
12. Zuckerherzchen.

Abends.

1. Biermüschrn.
2. Rebhühnerbraten.
3. Erdäpfelklößer.

Digitized by Google

Am 19. Dezember.

1. Gräupchensuppe.
2. Endivien mit Croutons.
3. Rindfleisch mit Pastinak.
4. Ente mit Welschkohl.
5. Schöps mit Rübchen.
6. Heringspastete.
7. Kalbsbrust mit Pilzen.
8. gebacknen Hecht mit Linsen.
9. gebacknen Gries.
10. Gänsebraten.
11. Krautsallat.
12. Holyppen.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. grillirte Gans mit Sauce.
3. Ragout von Schöps.
4. Aepfelschnee.

Am 20. Dezember.

1. Rumfordsche Suppe.
2. Krebspastetchen.
3. Rindfleisch mit Sellerie.
4. Gans mit Rothkraut.
5. Schöpscotelettes m. Sauce.
6. gebacknes Huhn mit Spinat.
7. Kalbskopf.
8. Aalraupen mit Erbsen.
9. gebacknen Kürbis.
10. Haasenbraten.
11. Rabinzchensallat.
12. Sandtorte.

Abends.

1. Semmelsuppe.
2. gedämpfte Tauben.
3. Kalbsnierenbraten.

Am 21. Dezember.

1. Nudelsuppe.
2. Boeuf à la mode.
3. Schöpskeule mit Sauce.
4. Huhn mit Gräupchen.
5. Schöpscotel. mit Kraut.
6. Timbal mit Kalbsmilch.
7. Macrony und Käse.
8. Plom-Pudding.
9. Kalbsbraten.
10. Waffeln.

Abends.

1. Bierſuppe.
2. Kalbsbrust mit Capern.
3. Kalbsschnitzel.
4. Beignets von Quark.

Am 22. Dezember.

1. Suppe von Eiern.
2. Linsen mit Bratwurst.
3. Rindfleisch mit Wurzeln.
4. Cotelettes mit Endivien.
5. geräuchert Fleisch mit Speckklößern.
6. Huhn mit Reis.
7. Croquettes mit Senfsauce.
8. Haasen mit Kohl.
9. Käsegötzen.
10. Rebhühnerbraten.
11. gedünste Aepfel.
12. Hefenkuchen.

Abends.

1. Aepfelsuppe.
2. Zunge mit Erdäpfelmus.
3. Aepfelscheiben.

Am 23. Dezember.

1. Kohlsuppe mit Kastanien.

Digitized by Google

2. Hasenbraten mit Trüffeln.
3. Engl. Braten.
4. Kalbsbrust mit Oliven.
5. Fasan mit Sauerkraut.
6. Schöps-Carré m. Endivien.
7. wilde Schw. Brust m. Kirschs.
8. Reis mit Schinken.
9. Mehlspeise mit Vanille.
10. Gänsebraten.
11. Waffeln.

Abends.

1. Gräupchensuppe.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Mehlschmarren.
4. Griesklößer.

Am 24. Dezember.

1. Jus-Suppe mit Nocken.
2. Backfische mit Erdäpfel.
3. Rindfleisch mit Kohlrüben.
4. Cotelettes mit Bechamel.
5. Rebhühner mit Rübchen.
6. Sauerkraut mit Brüsseln v. Schweins.
7. Reis mit Krebsscheiben.
8. Mehlspeise mit Aepf.
9. Schweinsbraten.
10. Aepfel- und Heringsallat.
11. Butterzapfe.

Abends.

1. Kräutersuppe.
2. gebacknes Huhn m. Spinat.
3. Ente gebraten.
4. Mohnstrietzel.

Am 25. Dezember.

1. Suppe à la Reine.
2. gebratne Austern.
3. Rindfleisch mit Sardellen.
4. Capaun mit Muscheln.
5. Fricandeau m. Saucebache.
6. Schöpscotel. m. Welschkohl.
7. Rebhühner en salmy.
8. Preßkopf.
9. Mehlspeise von Citronen.
10. Rehrücken.
11. Punsch-Gelée.
12. Linzer Torte.

Abends.

1. Suppe von Semmelklößen.
2. Haasenbraten.
3. Bisquit-Mehlspeise.

Am 26. Dezember.

1. Jus-Suppe mit geb. Nocken.
2. Austernpastetchen.
3. Rindfleisch mit Welschkohl.
4. Hasan mit Rothkraut.
5. farcirte Kalbskeule.
6. Casserol au ris.
7. Schöps-Carré mit Rübchen.
8. Aepfelstrudel.
9. wilder Schweinsbraten.
10. Crême von Vanille.
11. Kirschmus.
12. Wodtorte.

Abends.

1. Suppe mit Erdäpfelnocken.
2. Rebhuhn mit Trüffeln.
3. Rindsfüße en salat.

Am 27. Dezember.

1. Kräutersuppe.
2. Spanische Pastetchen.
3. Rindfleisch mit Gurkensauce.
4. angeschlagne Kalbskeule.

Digitized by Google

5. Petit Allé mit weiß. Bohn.
6. Rehbrust mit Tapern.
7. Capaun mit Aspic.
8. Sander mit Senfsauce.
9. Mehlspeise von Butterzopf.
10. Lendenbraten.
11. Spritzkuchen.

Abends.

1. Mittonirte Suppe.
2. Gänseklein mit Petersilie.
3. Aepfelscheiben.

Am 28. Dezember.

1. Suppe Rosoly.
2. Spickgans mit Rübchen.
3. Rindfleisch mit Kohlrüben.
4. Schinken mit Kohl.
5. Kalbsbrust mit Nudeln.
6. Heringspastete.
7. Fricandeaux von Hecht.
8. Zunge m. Rosinen u. Aepfeln.
9. gebacknen Hirse.
10. Haasenbraten.
11. Zuckerdietchen.

Abends.

1. Wassersuppe.
2. Cotelettes mit Jus.
3. Rebhühnerbraten.
4. gebratene Erdäpfel.

Am 29. Dezember.

1. Jus-Sappe mit Mehlerbsen.
2. Canecpés von Hering.
3. Rindfl. mit Reis u. Rosinen.
4. Kalbskeule mit Muschelsauce.
5. Schweinscotel. mit Erbsen.
6. grfülltes Kraut mit Hirse.
7. Huhn mit Gräupch. u. Citron.
8. Stockfisch mit Butter.
9. Dampfnudeln.
10. Capaunbraten.
11. gedünste Aepfel.
12. Speckkuchen.

Abends.

1. Legirte Suppe.
2. Ragout.
3. Croquettes mit Endivien.
4. Gries in Milch.

Am 30. Dezember.

1. Kohlsuppe.
2. Erdäpfelmus mit Wurst.
3. Rindfleisch mit Sardellen.
4. Beef-Steaks mit Erdäpfeln.
5. Rebhuhn mit Trüffeln.
6. Kalbsbrust mit Sellerie.
7. Hechtcotelettes mit Rübchen.
8. Faustmauke mit Würst.
9. gebacknen Gries.
10. Schöpsbraten.
11. Crême von Orangen.
12. Pflaumentorte.

Abends.

1. Nudelsuppe.
2. gebacken Huhn mit Spinat.
3. Haasenbraten.
4. saure Eier.

Am 31. Dezember.

1. Reissuppe mit Krebsen.
2. Emincée von Schöps.
3. Rindfleisch mit Nudeln.
4. Schweinscot. m. weiß. Bohn.
5. Schöps-Carré à la Pompad.
6. Hühner mit Pilzen.
7. geback. Kalbsgeh. m. Sauerkr.

Digitized by Google

8. Kapaun.	**Abends.**
9. Mehlspeise v. schwarz. Brod.	1. Zersahrne Suppe.
10. Fasanbraten.	2. Blanquet von Kalb.
11. Krautsallat.	3. Hering und Aepfel.
12. Mohnkuchen.	4. Mehlspeise von Mohn.

Hier ist nun das Ende der sogenannten Küchenzettelsammlung; man wird nicht so unbillig seyn und verlangen, daß alle nur erdenkliche Speisen berührt und genannt seyn sollen; dieß sind gleichsam, wie ich schon früher bemerkt habe, nur Winke, denn jede Speise läßt sich sehr verändern und vervollkommnen, so auch verringern und vereinfachen, welches ein Jedes nach seinen Vermögensumständen bestens einrichten wird. Auch muß man nicht glauben, daß die in diesem Büchlein genannten Speisen so auf den Tisch ohne weitere Mühe gesetzt werden können, wie man sie gewöhnlich nach ihrer Gestalt sich vorstellt, z. B. einen gebratenen Haasen, den viele Menschen schon als Braten auf der Schüssel angerichtet gesehen, was kostet dieser für Mühe, ehe er bis dahin fertig ist! Erstens muß man den Haasen, und zwar durch Bestimmung anschaffen, entweder durch die Jagd, oder vom Markte erhalten; nun kömmt es darauf an, wenn man ihn bekömmt, wie er geschossen ist, ob er genießbar werden wird, dann kann man erst sagen: der Braten ist besorgt, denn das Anschaffen für die Küche ist öfters beschwerlicher und ängstlicher, als das Zubereiten der Speisen selbst. Wenn man nun den Haasen zubereiten will, wie viel gehört dazu? 1. wird er gesträufelt, zugeschnitten, gewaschen, gehäutet, gehörig formirt, gespickt, dann in die Bratpfanne gelegt oder am Spieße befestigt, mit Butter begossen, gesalzen und dann bei vieler Aufmerksamkeit gebraten; und nun ist noch die Hauptfrage: zu welcher Zeit soll und muß er fertig, gut und saftig gebraten seyn? Alles dieses erfordert ein anhaltendes Denken und Handeln, worüber Diejenigen, welche Kenntnisse hievon haben, sich gewiß nicht verwundern werden.

Obiges ist für Viele noch ein Geheimniß, wie es denn so geräth, so ist es gut; man muß sich überhaupt die Sache nicht so ängstlich vorstellen, leider leben wir jetzt in einem Zeitalter, wo man mehr auf den Kragen, als auf den Magen verwendet, und die Ursache, warum die mehrsten Menschen nicht gern für das Essen bezahlen, mag wohl mehr als einen Grund haben; denn erstens weil dieß Bedürfniß alle Morgen neu, zweitens weil man mit den dazu erforderlichen Sachen zu wenig bekannt, und endlich drittens weil es einmal Mode ist, bei dem Küchenfache so viel als möglich zu ökonomisiren, welches zwar auch sehr löblich, nur jeder Sache das ihrige. Auch wäre sehr zu wünschen, daß die Menschen die Speisen mehr schätzten, selbige mit einer gewissen Achtung und mit mehr Anstand genießen möchten; wer dergleichen Benehmen bei Tische gesehn, wird diese Bemerkung nicht überflüssig finden. Schlüßlich will ich noch bemerken, daß, wer gut und kräftig essen will, kann es nicht wohlfeil haben.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

HW 23JR L

60

Digitized by Google

Digitized by Google

HW 23JR L

60

Digitized by Google

Digitized by Google

HW 23JR L

60

Digitized by Google

Digitized by Google

HW 23JR L

60

Digitized by Google

Digitized by Google

HW 23JR L

60

Digitized by Google

Digitized by Google